

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

ALELUYAS SEGOVIANAS PARA PASADO MAÑANA (1993)



MADRIGAL

Navidad 1992



MOBILIARIO europol

Ctra. de Riaza (Junto a Magullo) Teléfonos 43 20 00 - 43 20 11 LA LASTRILLA (Segovia)
MODELED, S.A.



**FABRICA DE CARTON ONDULADO
Y EMBALAJES**
CAJAS TROQUELADAS DE TODO TIPO

CARTONAJES ERESMA, S.A.

Polígono Industrial **Nicomedes García**. Parcela 3-D.
Teléfonos 49.00.93/94/95 - 49.01.16. FAX: 490595

VALVERDE DEL MAJANO
(SEGOVIA)

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

Director: FERNANDO GANUZA LAITA
Edita: "El Adelantado de Segovia, S.L."

Diario de la tarde fundado en 1901 por Don Rufino Cano de Rueda
S. Agustín, 3 ♦ 40001 Segovia. Telf. 43 72 61 (cuatro líneas) ♦ Fax 44 24 32

Miércoles 23 de diciembre de 1992
Año XCII.—Núm. 28.283

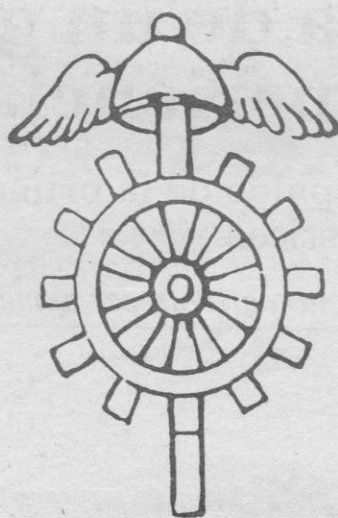
NAV
I
D
A
D
1
9
9
2



Epifanía. Catedral de Pamplona.

ARCHIVO

*FELICES
NAVIDADES
Y
AÑO 1993*



*Cámara Oficial
de Comercio
e Industria*

SEGOVIA



Imágenes dramáticas que se repiten diariamente.

ARCHIVO

¿Habéis sido buenos?

F. GANUZA

Despacio y buena letra, que aconseja la prudencia. No apresurarse en la alabanza benevolente, que la autoestima suele pecar de condescendiente con quien se interroga y es devastadora con el prójimo, a quien despellejamos de forma inmisericorde hasta rebajarlo a la altura del betún. ¡Cuántos remedios echamos en descosidos que emergen en ese acto de contrición para que la penitencia nos sea liviana, soportable y redentora!

Las celebraciones navideñas deberían llevar aparejado el propósito de enmienda del hombre íntegro, a quien se le revuelven las tripas viendo que no cesan las injusticias, la insolidaridad y las ambiciones desmedidas. En otros espacios cuadran las reprimendas de confesionario o las regañinas moralistas, pero desde estas páginas la rogativa sólo se circunscribe a esas emponzoñadas relaciones humanas, donde predominan míseros egoísmos ensartados en actitudes hipócritas.

Empapuzados hasta la extenuación y desbrochado con disimulo el primer botón del pantalón, a los comensales les sube la acidez estomacal cuando la televisión escupe "inoportunamente" las imágenes dramáticas sobre los indigentes de Somalia, esqueletos andantes que no disfrutaban de la opulencia occidental y seguramente convertidos en cadáveres en el momento de la

emisión. Es la otra cara de la Navidad, menos reconfortante y colorista, quizá más auténtica y conmovedora que la contemplación del nacimiento.

Se nos descompone el alma viendo a esos niños sin futuro, piltrafas que se aferran a la vida mientras devoran una indescriptible masa alimenticia que únicamente prolongará sus agonías. Se remueven incómodas nuestras conciencias mientras escanciamos vino a raudales o engullimos la suculenta bandeja de mariscos. Lanzamos una retahíla de improperios contra esos anónimos desalmados que consienten el exterminio, proponemos acaloradamente soluciones fariseas siempre a costa de bolsillos ajenos y, en un instante, el agradecido mando a distancia que nos transporta al planeta de los indolentes.

DEL CHUSCO A LA COMILONA

"Si cada español destinara el dinero que gasta en banquetes para socorrer a las víctimas del hambre, salvarían de un desenlace fatídico a cerca de...". Silenciamos nuestro remordimiento pulsando una simple tecla; así de sencillo. Nada de nostalgias, que nos quiten lo "bailao" y lo que te rondará morena.

Por suerte, el mundo queda lejos del atolondrado consumidor que, embebido por la atracción fatal de los anun-

cios, escudriña los escaparates rastreando las ofertas en busca de ese champán francés que degusta el vecino con fruición a precio de cava de patio, ese espumoso que anuncia la actriz..." ¿Cómo se llama? Que trabaja en la película de... Sí hombre, sí, la rubita que se lo monta de burbuja chispeante con el Banderas".

Allí que salió catapultado el tapón como un proyectil de Baterías impactando a nada del lamparón, sellando una muesa en la escayola del techo. ¿Y el tragaldabas del primo madrileño que traga langostinos como si tuviera prisa y fuera de balde? Eso sí, las Navidades, ese tiempo de concordia y buenos alimentos, resulta un tormento para las cocineras, las aprendices de Arguiñano por un día que llevan la desconfianza marcada en sus rostros cuando revisan la kilométrica cuenta que escupe la registradora del hipermercado.

Frenético trasegar en la cocina, mientras los hombres de la casa hacen recuento de botellas vacías, mantienen conversaciones disparatadas o se enfrascan en animadas discusiones futboleras. Luego, a ver quién recoge la cacharrería y quién escurre el bulto a la hora del fregoteo. Esas son nuestra preocupaciones en Nochebuena, cuando millones de personas suspiran por un chusco de pan. Posiblemente, no hemos sido buenos.

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

desea a sus lectores
y anunciantes

unas

FELICES FIESTAS



LA BOUTIQUE DEL HOMBRE

CERVANTES, 16
TELEFONO 43 09 87

SEGOVIA

REDONDO Y TUTOR, S.L.

—HOGAR—

Todo para el hogar y
la decoración

CERVANTES, 15
TELEFONO 43 32 38

SEGOVIA

REDONDO Y TUTOR, S.L.

CONFECCION DE SEÑORA,
CABALLERO Y NIÑO

Un nuevo y joven estilo de vestir

JUAN BRAVO, 56
TELEFONO 43 70 25

SEGOVIA

REDONDO Y TUTOR, S.L.

CONFECCION DE SEÑORA,
Y CABALLERO

JUAN BRAVO, 12
TELEFONO 44 36 87

SEGOVIA

Con la fuerza de un gran equipo La experiencia de 40 años

Una imagen nueva y el respaldo de la primera
cadena de electrodomésticos

Un moderno establecimiento para ofrecer lo mejor



ELECTRODOMESTICOS

eulalio moreno



Ahora en:

JOSE ZORRILLA
N.º 54 SEGOVIA

Teléfono 43 26 33

Desde hace más de cinco décadas, cada 25 de diciembre, los aficionados al deporte de las dos ruedas tienen una cita puntual ineludible: es la Carrera del Pavo. Una curiosa prueba ciclista de bicicletas sin cadena que, sorteando dificultades, logró sobrevivir al conflicto bélico nacional y -como el vino añejo-, con el paso del tiempo fue adquiriendo solera hasta convertirse hoy en una tradición en la Navidad segoviana.



Los corredores que participaron en la primera carrera tras la suspensión.

ARCHIVO

Medio siglo de historia corriendo en bicicletas sin cadena

La Carrera del Pavo, una tradición en la Navidad segoviana

MARISA HERNANDO

Fue a mediados de los años 30, cuando un 25 de diciembre iniciaba su andadura la Carrera del Pavo, denominada así al ser el ave el trofeo que recibía el ganador. De la mano de la hoy desaparecida Peña Ciclista Segoviana, esta prueba de bicicletas sin cadena nació con el objetivo de "conmemorar las fiestas navideñas y llenar el espacio vacío que quedaba entre el final de una temporada y el inicio de otra" dice Felipe Yubero, uno de los impulsores de esta actividad. Con un carácter más lúdico que

deportivo, sin obedecer en un principio a reglas fijas, "la habilidad y la fuerza jugaban un papel fundamental", según Lucio Velasco (no de los mejores ciclistas segovianos), ya que "de la destreza de los corredores sobre la máquina -añade- dependía en gran medida ganar la prueba".

En esta primera edición, la carrera se desarrollaba desde la fuente del Pesebre hasta Alamedilla del Conejo. Un itinerario que se mantuvo hasta que en 1936 la guerra civil española interrumpió su celebración.

Este obligado paréntesis bélico significó un duro revés para el desarrollo de la carrera, ya que durante este tiempo estuvo suspendida.

Tras ese lapso, en el recién nacido régimen franquista, Educación y Descanso retomó en 1940 la idea original de la pionera Peña Ciclista. Pero en este período la penuria propia de la postguerra se dejó sentir también en la prueba.

RENACIMIENTO

Cinco años después, en 1945, la recién creada Sociedad Ciclis-

ta Segoviana tomó el relevo y bajo la dirección de su presidente-fundador, José Yanguas, y su junta directiva la Carrera del Pavo inició su renacimiento. Durante esta nueva etapa la prueba sufrió varias innovaciones: se cambió en cinco ocasiones el recorrido primitivo (Chamberí-Alamedilla del Conejo, Chamberí-Cuartel de la Guardia Civil, La Lastrilla-Alamedilla del Conejo, bar del Norte-Cruz Roja y Ezequiel González-Martínez Campos, que es el trayecto actual) y comenzaron a prepararse las bicicletas.

"La razón fundamental por la que se llevaron a cabo estas transformaciones -señala Lucio Velasco- se debió al mal estado de las carreteras y al incremento del tránsito de vehículos. Además, se trataba de hacer partícipes a los ciudadanos de esta actividad, por lo que había que buscar un itinerario céntrico para que la participación fuera mayor".

"En esta tarea -matiza Felipe Yubero- hubo un elenco de corredores, como Lucio de Pablos, Pececito, Francisco Sánchez, José María Heredero, Angel Jordán, Angel Mozo, Mariano Martín, Agustín Mayo (ganador en más de cuatro ocasiones) y otros más, que contribuyeron en gran medida a su relanzamiento, ya que cambiaron el rumbo de la prueba modificando sus máquinas".

(Continúa en pág. 4)

EL MESON
DE **PATRICIA**

San Agustín, 1
Teléfono 43 06 64
SEGOVIA

Especialidad
en BACALAO
y CALDERETA

* JOYERIA
* RELOJERIA
* REGALOS

A. Revilla

TALLERES PROPIOS

Joyas y relojes
con firma

RELOJ

ETERNA

CONCESIONARIO
OFICIAL

La importancia de ser diferente

José Zorrilla, 109

Cristo del Mercado, 2

Telf. 42 15 19

SEGOVIA



Pedro junto a los vencedores de la popular carrera.

ARCHIVO

“De la mano de la Sociedad Ciclista Segoviana, la Peña del Pavo vivió su etapa de mayor esplendor”

(Viene de la pág. 3)

Después de esta fase de auténtico esplendor, la organización pasó a manos del Club Ciclista 53X13, que es en la actualidad el conductor de la carrera.

CONSOLIDACION

En contra de lo que suele suceder, bajo su tutela, la *Carrera del Pavo* no sólo ha mantenido el nivel logrado por la Sociedad, sino que además ha conseguido que hoy esta prueba sea una tradición en la Navidad segoviana, como lo avala el notable incremento de corredores que cada año toman parte en ella.

Uno de los factores que ha

influido en la consolidación de la carrera ha sido la creación de un reglamento, inexistente en sus inicios, al ser una prueba abierta en la que no se necesitaba licencia federativa. Sin embargo, a pesar de contar con unas normas, en la edición anterior se suscitó la polémica entre algunos participantes, por lo que el Club Ciclista ha modificado la disposición, que entrará en vigor este año, con objeto de evitar estos problemas.

Entre los puntos más importantes de la nueva normativa destacan los referidos al apartado de bicicletas y al de el sistema de competición. En el primero

se establece el tipo de máquinas que los corredores podrán utilizar, quedando prohibidas aquellas diseñadas para trialsin y las que la fuerza motriz no sea a través de la clásica cadena. Respecto al segundo, se especifica que “el ganador de la prueba será aquél que consiga llegar más lejos sin bajarse de la bicicleta y sin tocar con los pies en el suelo en ningún momento”, un aspecto fundamental que fue la filosofía específica con la que hace más de medio siglo nació la Carrera del Pavo.

“Pero ahora las cosas son diferentes -apostilla Lucio Velasco-. En la actualidad hay bici-



Delgado también ha corrido la Carrera del Pavo.

ARCHIVO

cletas preparadas para esta modalidad, que cuentan con ejes de hierro en el plato, una rueda más pequeña que otra, etc”.

Muchos han sido los ganadores y muchos las figuras que, como Gilmartín, Melero, el propio Pedro Delgado y alguna que otra participante femenina, han dado prestigio a esta clásica, que nació con el propósito de cele-

brar de un modo diferente el nacimiento de Jesús y que con la de este año serán 57 las ediciones disputadas.

Hoy, después de más de cinco décadas, esta clásica de bicicletas sin cadena ha logrado sobrevivir a las resacas de Nochebuena y a los rigores del duro invierno segoviano, creándose sus propias señas de identidad.

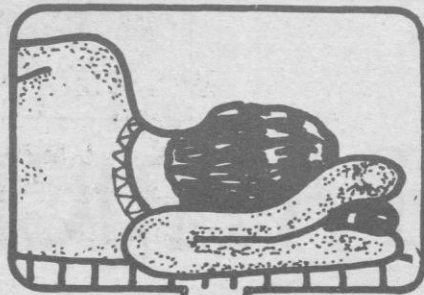
30 sept. al 30 nov. 1.992.

Acción Sistema de Descanso Completo.

VENGA
E INFORMESEf.románlopez, s.l.
mueblamentoydecoración

C/. Juan Bravo 20. SEGOVIA Tlf. 436611

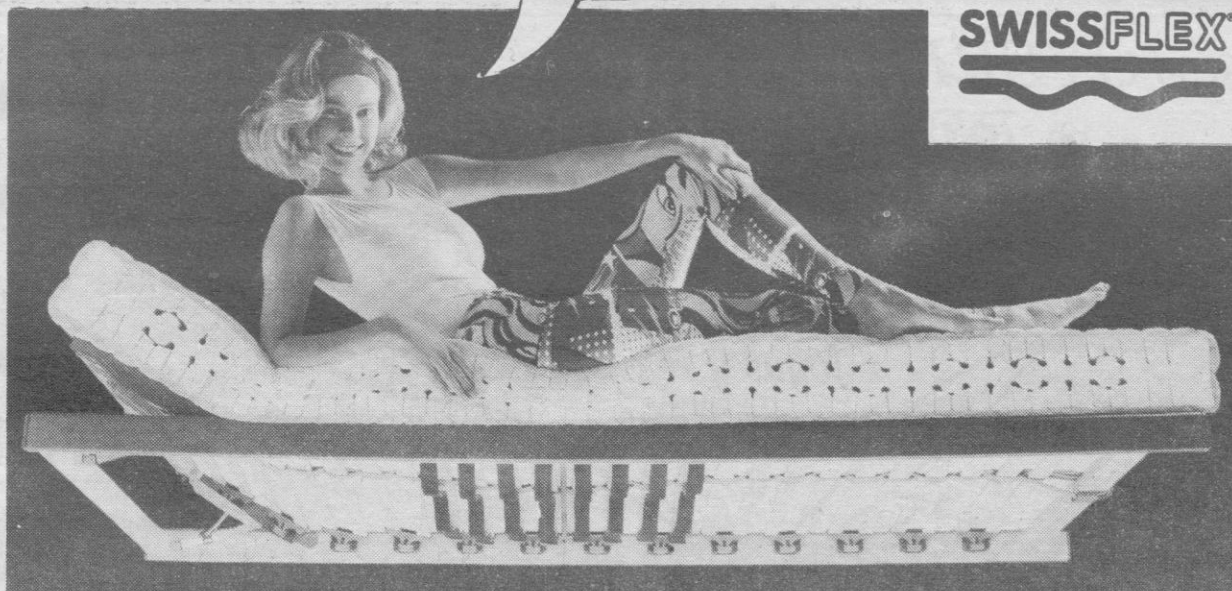
Gratis

Gratis
Gratis
Gratis

Aproveche ahora!

Consejos profesionales.
Demostración con test-video.
Con cada sistema de descanso SWISSFLEX (somier + colchón) una super almohada SF 622 regulable individualmente, con una garantía de 3 años y con un valor de Pts- 13.100.-

SWISSFLEX®



Navidad en Santa María la Real de Nieva

FELIPE MOLINERO RODRIGUEZ

A cualquier persona entrada en años que le hables de la Navidad, le oirás decir que añora tiempos pasados, que cualquier tiempo pasado fue mejor. En la pre-navidad se preparaba y proyectaba todo lo que se haría en esos días. Se ensayaban los villancicos que se cantarían en las numerosas visitas a los belenes familiares, y que pandillas de muchachos recorrían de casa en casa, recibiendo a cambio unas pastas u otros dulces. Eran belenes llenos de figuras, con agua en sus ríos, molinos y pozos. Los distintos personajes haciendo sus faenas agrícolas, ganaderas y otros oficios, así

como las mujeres que lavaban, preparaban la comida... El palacio de Herodes y sus soldados romanos, y el Portal con la Virgen, San José y el Niño, rodeado de pastores, ángeles, y el buey y el asno. Los Reyes Magos que se iban aproximando poco a poco al Niño Jesús para ofrecerle sus dones: oro, incienso y mirra. Cuentos, fantasías...

Pero la Navidad, nos comentan ahora los abuelos, pierde su encanto. Ahora no nieva, no hay villancicos, todo está comercializado...

La Nochebuena es el día en que la familia se reúne en torno a la mesa. El calor y el amor del

hogar sirve de abrigo. La cena del día de Nochebuena es copiosa. Aparecen los platos típicos de la tierra: cordero y tostón asado; pescados y carne para otros...; y luego los dulces (turrones, mazapanes, polvorones...), nueces, y licores (en ese día se permitía a los jóvenes beber un "culito" de anís...).

Después, algún cigarrillo para los mayores, y todos a cantar con alegría villancicos tradicionales:

-- ¡Ay! del chiquirritín

metidito entre pajas...

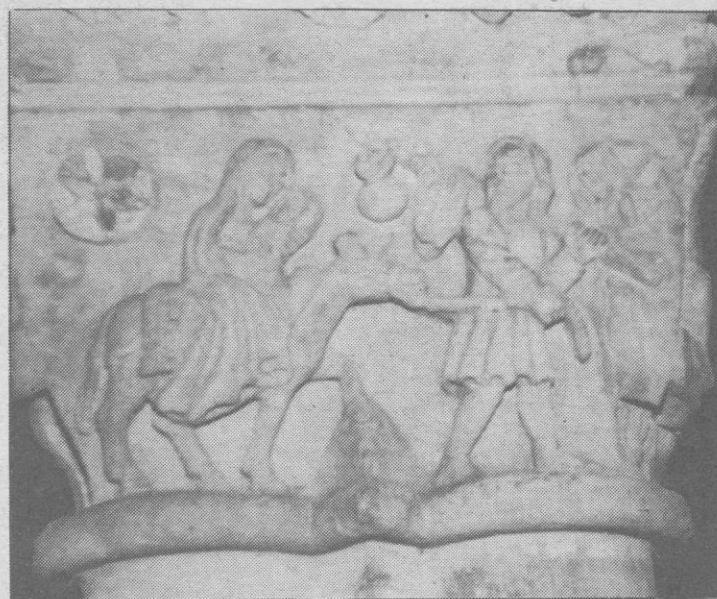
-- Esta noche es Nochebuena y mañana Navidad, saca la bota María...

-- Campana sobre campana...

La paz familiar era pareja a la del belén, que en un rincón del salón se acomodaba en la Navidad. Y la familia acompañaba esos villancicos con cascabeles, zambombas, panderetas, sonidos de botella...

Pero también en la Navidad se recuerdan las vivencias de todo el año, se hace memoria de los seres queridos que ya han desaparecido... Y los niños cantan, y "cantarán los hombre en la tierra paz, que si llora el cielo ¿quién podrá cantar?, como decía Lope de Vega.

En otros tiempos, los Misio-



Huida a Egipto (capitel del claustro).

ARCHIVO

neros de La Saleta, después de la Misa de Nochebuena, felicitaban a todos los vecinos asistentes a la ceremonia, y junto a la toma de unos dulces nos deleitaban con unos villancicos a varias voces.

La tradición de los belenes parecía perdida. Pero este año se formó un taller en el que varios vecinos de la villa han confeccionado un belén gigante que será el deleite de todos.

¿Cómo se celebraba la Navidad en el siglo XV en la villa?

La villa tiene un origen mariano: la Soterraña se aparece al pastor Pedro Amador, y ello hará que se funde Santa María la Real de Nieva. Tenemos referencias en el arte de la villa que nos acercan a la Navidad. Los capiteles del claustro, monumento nacional de primer orden

en su iconografía, nos hacen estas referencias:

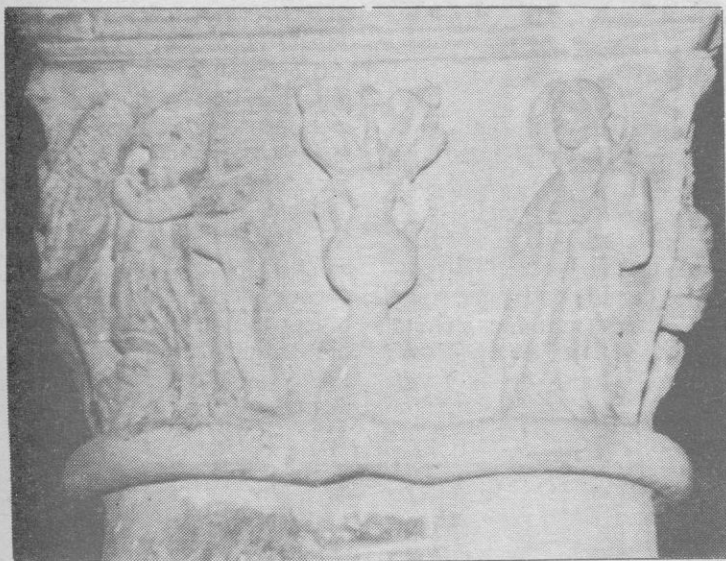
1ª) La Anunciación. El capitel presenta el ángel Gabriel que anuncia a María la buena noticia de que será Madre de Dios. La Virgen aparece al otro lado, inclinada, turbada y sumisa en el momento de decir: "He aquí a la esclava del Señor". En el centro aparece el jarrón de las azucenas, símbolo de la pureza, que luego se convertirá también en el símbolo del escudo de esta villa.

2ª) La huida a Egipto. Aparece en el anverso de la Anunciación. Refleja este capitel a San José abriendo la marcha, con su cayado al hombro, su manto y una calabaza, y con la mano derecha tira del ronzal del borriquito. María montada en el burro lleva en sus brazos al Niño Jesús, recién nacido.

Estos dos capiteles fueron motivo filatélico en la Navidad de 1978.

3ª) El mes de diciembre en el calendario agrícola. Haciendo alusión a estas fiestas familiares, entrañables, de alegría, regocijo... donde las comidas y cenas suelen ser abundantes, aparece este capitel del mes de diciembre. Una gran mesa, cubierta con un mantel a cuadros, en la que aparecen: cubiertos (cuchillo, vaso, plato...) y las viandas (comida en el plato, y a ambos lados algo que parecen dulces por la decoración que tiene). Todo ello hace referencia a las comilonas de Pascua.

Navidad es volver a nacer, volver a nuestros orígenes, a nuestra familia, volver a ser niño, volver a recordar...



La Anunciación (en el mismo capitel).

ARCHIVO

FIN DE SEMANA EN PARIS

CON AVIACO Y HALCON VIAJES

DESDE 39.900 PTS.

- Avión desde VILLANUBLA: Salida el Viernes y regreso el Lunes.
- Hotel - Centro de Ciudad.
- Habitación doble con baño.
- Régimen de alojamiento y desayuno.

AZULEJOS TABANERA, S.A.

MATERIALES DE CONSTRUCCION

- AZULEJOS Y PAVIMENTOS
- TRANSPORTES — SANITARIO
- MOBILIARIO DE BAÑO

AZULEJOS TABANERA, S. A.

Oficinas y Almacén:
Ctra. de Arévalo, Km. 2
Tels. 43 48 39 - 43 47 71

SEGOVIA

Exposición y venta:
José Zorrilla, 40
Tels. 42 08 04 - 42 08 26



La primera representación del Nacimiento data de hace casi ocho siglos.

PEÑALOSA



La Navidad es una fiesta de amor y paz.

ARCHIVO

La vida de Jesús, lo que no sucede con otros personajes de la Historia, está muy lejos del colorido de los relatos legendarios o mitológicos. San Pablo dice que llegada la plenitud de los tiempos, Dios envió a su hijo al mundo.

ESTEBAN M. TARDON

Mientras tanto, vemos a San Mateo investigar en el árbol genealógico de Jesús que, según las predicciones de los profetas, tendría la ascendencia de David. Y, a renglón seguido, afirma su concepción sobrenatural: "José, hijo de David, no dudes recibir a María, tu esposa, pues lo que ha concebido es obra del Espíritu Santo". Pero es San Lucas quien aporta el mayor número de noticias en el evangelio sobre el nacimiento del Niño-Dios.

El emperador Augusto, deseoso de saber el número de súbditos que acataban su soberanía, publicó un edicto en el que se obligaba a las familias a empadronarse en el país de origen. José y María, vecinos de Nazaret, tuvieron que hacer un viaje de 150 kilómetros hacia Belén, la ciudad de sus antepasados, para cumplir de esta forma la orden del arrogante emperador.

En la Galería Vaticana se puede ver una preciosa escultura que representa a Octavio Augusto, el emperador que hizo posible una paz duradera. Está vestido con ropas militares y adopta una posición de arengar a las legiones romanas. No sería difícil adivinar el mensaje en su discurso por las alegorías que decoran su coraza. La noche de un pasado aciago y de guerras fratricidas queda atrás y aparece a la vista en un carro tirado por fogosos caballos el dios "sol invicto". Y como si quisiese obsequiar al mundo con la dádiva de la paz tan deseada.

En el Imperio Romano había gente marginada y gente pobre, había esclavos que trabajaban para los romanos dominadores. A ellos no llegaron las ventajas de la paz, pero la sociedad romana, en general, se benefició de aquella abundancia y vivió con orgullo aquel largo período de paz que llegó a ser celebrado por los escritores y poetas de la

San Francisco de Asís instaló el primer belén de la Historia

La fiesta comenzó a celebrarse en Roma en el año 313

época. Virgilio, en la égloga IV, como si se tratase de un profeta inspirado, recoge la palpitación religiosa de aquella sociedad renovada.

SIMBOLISMOS

Lejos de Roma, una familia buscaba un lugar donde cobijarse; ella tenía que dar a luz, pero como dice San Lucas, no hubo

sitio para ellos en la posada. La inspiración popular considera ese incidente como otro de los símbolos de la Navidad.

Esta fiesta comenzó a celebrarse en Roma, después del edicto de Milán, en el año 313. Se fue imponiendo poco a poco y suplantó a las populares y viejas fiestas romanas en honor del dios Saturno. El 25 de di-

ciembre es una fecha muy apropiada, pues es el día en que el sol comienza su curso ascendente en la bóveda del cielo. Y en medio del silencio de la noche, en un establo, nace el Salvador de los hombres. A veinte siglos de distancia seguimos conmemorando la Navidad como una fiesta de alegría, de amor y de paz.

La fe popular acostumbra a instalar belenes para visualizar la escena que se narra en el capítulo segundo del Evangelio de San Lucas, desde que, en el año 1223, se le ocurriera a San Francisco de Asís hacer la primera representación del nacimiento. A San Juan de la Cruz le gustaba mucho regalarse, como él decía, con la figura del Niño-Dios recién nacido que colocaba en la mesa de trabajo. Y se cuenta que, tomándolo en sus brazos, se movía de un lado para otro y cantaba así: "Mi dulce y tierno Jesús, si amores me han de matar, ahora tienen lugar".



Restaurante Típico
Castellano

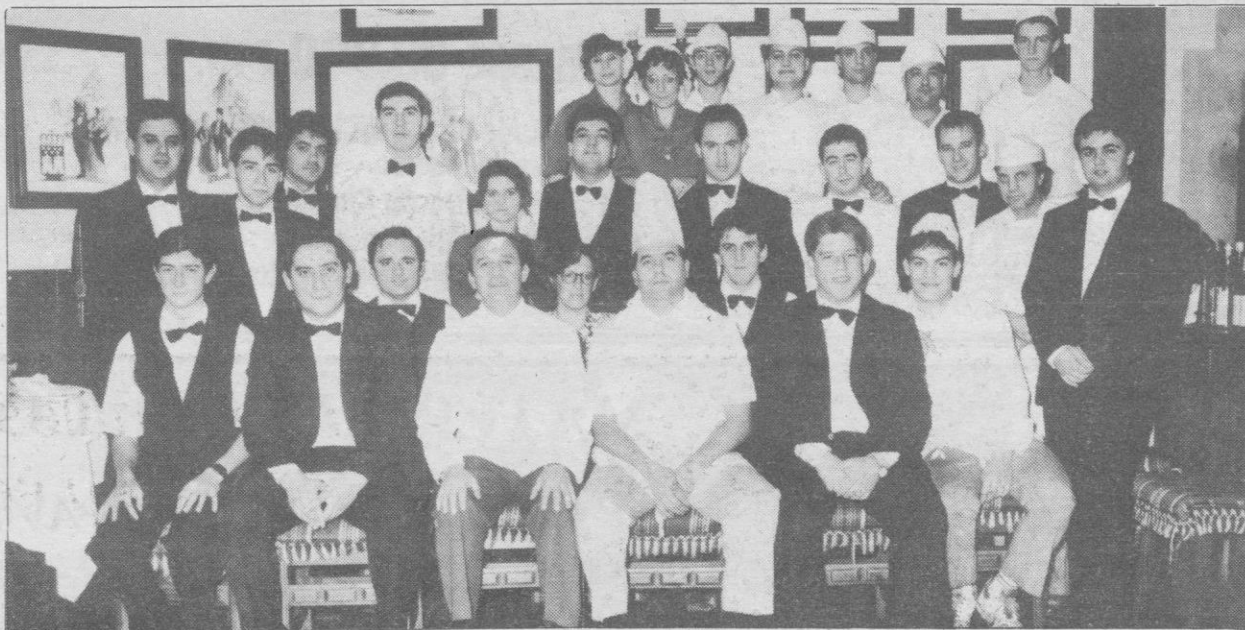
José María

Cocina clásica regional y de temporada

Cronista Lecea, 11
(Junto a Plaza Mayor)
40001 SEGOVIA



RESERVAS: (911) 43 44 84
BAR: (911) 43 54 55
COCINA: (911) 43 41 07



Con nuestros más sinceros deseos.
Paz y alegría en esta Navidad
y un feliz 1993

José María

Magia y leyenda en la noche de Reyes

MARIA JULIA

La tradición popular les convirtió en reyes, pero San Mateo es el único evangelista que los denomina "magos". Eran observadores de estrellas, posiblemente oriundos de Persia, lugar donde los astrólogos pertenecían a una clase especial y donde se tenían establecidos observatorios para el estudio de los astros. La estrella que vieron en Oriente era especial y con una fuerza de milagro tal que les hizo ponerse en camino para conocer al nacido a quien correspondía la señal aparecida en el firmamento.

También su país esperaba un salvador y siguieron la estrella en la confianza de que fuera el suyo, pero no era así, porque atravesaron fronteras hasta llegar a Jerusalén, y preguntaron con la naturalidad de quien busca lo que desea: "¿Dónde está el nacido rey de los judíos? Porque

vimos su estrella en Oriente y venimos a adorarle".

La estrella no cayó al llegar a palacio, sino en un lugar indefinido de la ciudad de Belén donde había un niño. Ellos se alegraron, pero Herodes se turbó. La búsqueda había terminado y regresaron a su país después de ofrecer lo que llevaban para quien podía ser su rey. Nada se habla del número ni se saben sus nombres, aunque todos nos lo hemos aprendido; incluso se dice que su tumba está en la catedral de Colonia.

Este es el pasaje evangélico en el que se ha desbordado hoy más la fantasía. Pero nada tiene que ver el alboroto televisivo y ciudadano de hoy con las noches de reyes que vivimos los niños de mi tiempo, especialmente silenciosas. No existía este ajetreado transporte de enormes paquetes, que conllevan los juguetes de hoy, ni la

cabalgata de la ilusión que a tantos desilusiona.

Era una noche en la que el misterio jugaba un papel básico, colaborando con la fantasía infantil a superar toda realidad. Los regios señores nunca fueron contemplados por miradas infantiles, sólo existían según los dibujaba la imaginación de cada niño y los niños "malos" no creían en ellos. Las estrechas y mal iluminadas calles segovianas no se preparaban para el acontecimiento y nunca nos pareció necesario, pues no necesitan de luces quienes vienen iluminados por estrellas.

Todas las noches de reyes deberían de ser claras para contemplar el firmamento, como lo hacíamos hace años en aquella noche, y poder adivinar cual de ellas es la estrella de Belén que ilumine en nuestro suelo el caminar de los magos, pues la luz que penetra en el ser del hombre no está a ras del suelo. Esa luz siempre viene de lo alto.



"No necesitan de luces quienes vienen iluminados por estrellas."



Espléndido belén que año tras año instala la Diputación Provincial.

PEÑALOSA

Bar Restaurante



Mesón Mayor

COCINA REGIONAL CASTELLANA

El restaurante segoviano
con cocina
de alta calidad

EN EL "CORAZON" DE SEGOVIA

Plaza Mayor, 3
Tel. 42 89 42

SEGOVIA



Agente de la Propiedad Inmobiliaria

Ezequiel González, 6
SEGOVIA
Teléfonos 43 59 50 y 43 54 61

Profesionales de alto nivel
a su servicio



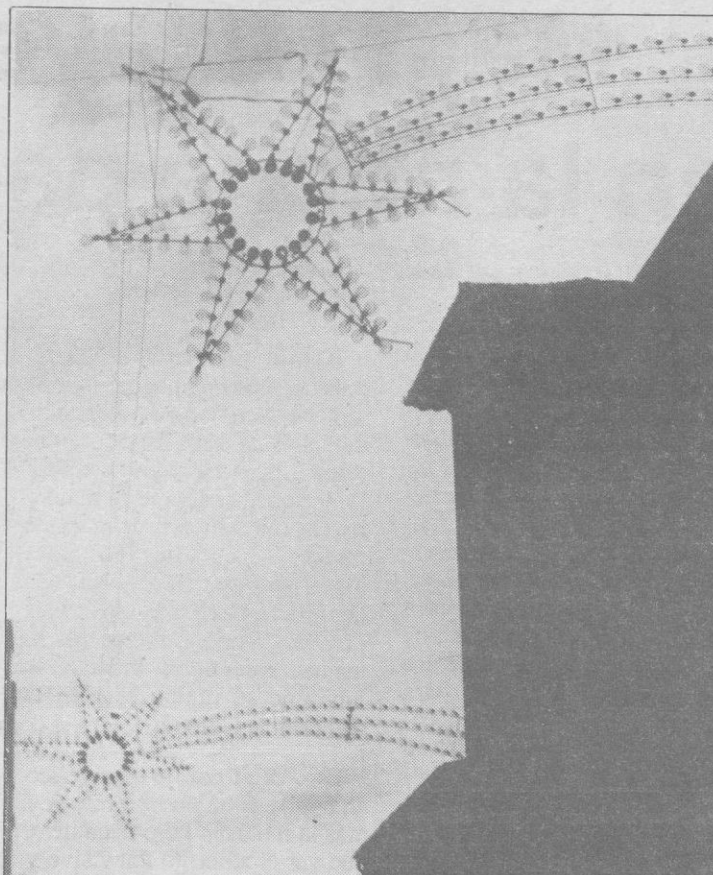
Si desea comprar o vender,
confíenos la gestión

Rapidez - eficacia
honestidad



Belén significaba "casa de pan".

ARCHIVO



Adornos navideños que proliferan por las calles segovianas.

ARCHIVO

Y en Belén brilló la estrella

En el portal de Belén nació un clavel encarnado que por redimir al mundo se ha vuelto lirio morado. Le ofrecieron los pastores la leche de sus ovejas y la miel de las abejas le dieron con mil amores.

JUSTO BRAVO MERINO

Cuenta una leyenda que, antes de estar habitada, Belén era un campo y significaba "casa del pan". Dos hermanos tenían las eras contiguas y a uno Dios le había dado hijos, mientras al otro se los negó. Por la noche, el primero transportaba haces al granero de su hermano, pensando que éste en la vejez flaquearía al no tener herederos que fueran al amparo de su ancianidad. En cambio, el que no tenía hijos hacía lo propio aumentando la hacina de su hermano: suponía que con tantos vástagos tendría necesidad de ayuda. Una noche se encontraron fundiéndose en un fraternal abrazo.

Pienso que nosotros necesitábamos a Jesús, nuestro Hermano Mayor, y vino a darnos el abrazo de salvación. El nacimiento de Cristo es el acontecimiento más grande de la huma-

nidad en todos los tiempos. Poéticamente es lo más hermoso. Cristo, dice San Pablo, se anonadó a sí mismo, se hizo hombre para que los hombres pudieran llegar a ser de Dios. ¡Qué bella historia es la de Belén! En Belén vivió Noemí y allí Ruth recogía las espigas de los campos de Booz que los segadores dejaban olvidadas. David cuidaba allí sus ganados siendo niño.

Cuando llegó la plenitud de los tiempos, Dios nos regaló al Mesías. Miqueas profetizó "Belén Efrata, tú eres muy pequeña entre las numerosas ciudades de Judá y, sin embargo, de tu seno saldrá el dominador de Israel. El que existe desde el principio y cuya generación se remonta hasta la Eternidad. Parece como que Dios se complace en hacer con las cosas más pequeñas y humildes las obras más grandes".

Si bien es cierto que las águilas imperiales de Roma dominaban el mundo conocido, el Mesías vino en tiempos de paz. Por eso Augusto, sin conocer el misterio sublime, hizo cerrar el templo de Jano señalando la

extinción de las guerras, considerándose como una divinidad siendo pobre mortal, mandó acuñar unas monedas con su efigie y la inscripción "Salus generi humani" (Salud del género humano). Cómo iba a pensar el César que bajo su férula iba a nacer el Rey de Reyes y salvador del mundo. Así estaba

la tierra cuando apareció el Redentor encarnado en figura humana.

Pura Vázquez, poetisa gallega que vivió en nuestra ciudad, tiene una bella décima cuyo fragmento dice:

Seais bienvenido, si
mi Dios pequeño humanado;

qué pobre lecho, qué helado
para vivir vos aquí.

En estos días parece que los hombres se sienten más humanos y más hermanos. Quiero por ello saludar con las palabras del mínimo y dulce Francisco de Asís, fundador de los belenes: Paz y bien.

HOSTALES

SOL CRISTINA y SOL CRISTINA «DOS»



Director: Ricardo Esteban Fernández

- HABITACIONES CON BAÑO PRIVADO O SOLO LAVABO
- RESTAURANTE CON COCINA CASERA
- ALOJAMIENTO SOLO DORMIR O PENSION COMPLETA

¡FELICES FIESTAS!

Obispo Quesada, 40 - 42 - ☎ (911) 42.75.13 - 40006 - SEGOVIA



SAHORSA

EN ALBAÑILERIA
INTERIOREN
AISLAMIENTOS

EN DECORACION

EN REFORMAS



PLADUR®

Saturnino Horcajo, S. A.

Fdez. Ladreda, 15 - Tel. 43 55 52
SEGOVIA

La Navidad de antaño en los pueblos de Castilla

A Juan de la Cruz,
"castellano universal"

PABLO SAINZ CASADO

Uno de los tiempos más hermosos y entrañables que se viven y se recuerdan con gran alegría es la Navidad, que en los pueblos tiene un sabor especial.

A los ancianos no se les ha olvidado cómo celebraban antaño la Navidad.

Se llevaba con gusto todo un año de duros trabajos con la esperanza de llegar a celebrar la Nochebuena, con el fuego bien encendido, con la familia reunida y feliz. Esa noche había cena abundante, se comían migas,

castañas cocidas, nueces, higos, piñones y naranjas.

—"Ahora todos los días son iguales, antes había días señalados. La Nochebuena y Reyes eran las fiestas más señaladas de este tiempo. El año nuevo casi no tenía importancia."

De las matanzas se conservaba la vejiga del cerdo que, estirándola, se inflaba, haciéndola un globo, que en la Nochebuena se explotaba con vivas de júbilo y alegría y con esa piel rota se hacían las zambombas y se empezaba a cantar villancicos. Toda esta alegría terminaba en los pórticos de la iglesia, donde se celebraba la misa del gallo.

Este villancico se ha cantado y se canta, desde tiempo inmemorial, en Sotosalbos.

La Nochebuena era la única noche del invierno que no había hila. La hila era una costumbre social preciosa: una vez terminados los trabajos del día, en las noches de invierno, se reunían en la amplia cocina de la casa de una familia, otras familias vecinas y amigas a hilar el lino y la lana a la luz de las teas; se jugaba a las cartas y conversaban, sentados junto a la lumbre, en paz, los hombres, las mujeres y los niños.

El día de Reyes todos los niños del pueblo iban por las casas, muy temprano, a pedir el aguinaldo.

El señor cura daba el aguinaldo a los niños después de la misa mayor.

Y los niños cantaban:

*Señor cura, señor cura
reparta bien las castañas
que a los suyos les da muchas
y a los demás nos engaña.*

Eran los tiempos aquellos, cuando cada pueblo, por pequeño que fuera, tenía su cura propio que, arraigado en la comunidad, formaba parte de la vida del pueblo, como un campesino más, con su huerto familiar, sus gallinas, sus cabras, sus colmenas, incluso a veces, sus vacas.



Antaño, la Nochebuena y Reyes eran las noches más señaladas.

Hay que conservar las cosas buenas. Esto no es estar en contra de lo nuevo; hay que apreciar también los valores de lo nuevo, que tienen el germen y son capaces de crear tradición.

¿Por qué desprestigiar cosas valiosas?

Aquellas Nochebuenas de antaño en los pueblos de Castilla, no se pueden olvidar. Eran totalmente cristianas, totalmente evangélicas, con unas costumbres íntegras y puras, liberadoras, con un auténtico sentido de la Navidad.



La Navidad en los pueblos tiene un sabor especial.

ARCHIVO

*Venid, venid, venid, vamos a Belén,
venid y llegad todos al portal.*

*Y en él veréis qué humilde está
el Niño Dios, que ha nacido ya.*

*Venid y llegad, venidle a adorar,
con los brazos abiertos
aguardando os está.*

ferretera segoviana



SUMINISTROS INDUSTRIALES

Ezequiel González, 32 ★ Teléfono 42 40 00 ★ Fax 911/43 39 26
SEGOVIA

Aparcamiento propio

HOTEL



ACUEDUCTO

TODAS LAS
HABITACIONES CON T.V.
ANTENA PARABOLICA
AIRE ACONDICIONADO
EN SALONES Y
CAFETERIA
GARAJE

AMPLIA
Y CONFORTABLE
CAFETERIA

SALAS DE CONVENCIONES -
EXPOSICIONES

Avda. Padre Claret, 10 ★ Teléfono 42 48 00 (5 líneas)
Télex 49824 ★ Fax 42 84 46 ★ SEGOVIA

MARAVILLAS DE NUESTRA TIERRA (Cap. 5)

Frente a los rigores invernales, la naturaleza se torna en paradigma de lo insólito

El fascinante estallido de rojo escarlata que impregna el acebal de Prádena

El acebo es planta de buen augurio. En nuestra tierra segoviana es fácil encontrarle, diseminado, entre los pinos de Valsain, en la garganta del Moros, en los tupidos y bellos bosques de Navafria. El acebo es una planta que, además de trasladarnos a las fiestas navideñas, en las que gana protagonismo, se convierte en un magnífico adorno del bosque.

JUAN DE SEGOVIA

En épocas frías, cuando culmina la fructificación, aparece lleno de notas de color rojo, de esferitas bellísimas que contrastan con las hojas coriáceas, muy brillantes y de borde espinoso, ya convertidas en emblema del espíritu navideño en todo el mundo.

Siendo cierto que es fácil verlos en las más intrincadas zonas de los bosques de nuestra sierra, tal vez sea más destacable saber del acebedo o acebal

(que tanto da) de Prádena como conjunto vegetal singular de extraordinaria belleza y cuya contemplación nos coloca en un paraje muy significativo de las maravillas naturales de Segovia. Una formación boscosa de estas brillantes plantas que constituyen una asombrosa sorpresa y que sobrevive, lejos de los lugares de su implantación típica, como si de un milagro se tratase, en nuestra tierra mesetaria.

Prádena es un lugar entrañable, una villa abierta a la luz purísima de Castilla recostada en la sierra de su nombre. Junto al núcleo de su caserío principal, arracimado en torno a su esbelta iglesia, están las aldeas de Villar y Matandrino y el bello lugar de Pradenilla donde se respiran calma y nostalgia de

pastores y rebaños, como ocurre en toda la comarca, donde las merinas fueron, en épocas preteritas, la razón de ser y la ocupación plena de sus gentes.

En Prádena el invierno es crudo y por ello se enraíza, bello y fuerte, el acebedo tan preciado. En la villa los días, recordando su vida de otros tiempos no muy lejanos, son cortos y las noches largas. En el hogar arde

el enebro y hierve el caldero. Chisporrotea el fuego, la familia serrana reza y pide por el que se fue con el rebaño. Sólo un siseo se escapa de los labios arrugados de la abuela. El corazón de la madre recuerda al esposo ausente y el de la hija implora por el zagal. ¡Se recuerda amando y se ama al recordar! Y mientras el niño atiza el fuego sueña con ir lejos, conduciendo

el rebaño, como fue su hermano. Frío en la calle y fuego en el corazón.

NOSTALGICA PAZ

En el acebal, los regatos y arroyuelos que descienden de la montaña tan próxima están adormecidos y apenas un hilo de

(Continúa en la pág. 11)



Estalactitas de las célebres cuevas de Prádena.

ARCHIVO

NOCTURNO
DISCOS

COMPACT
disc
DIGITAL AUDIO

Un sonido puro, perfecto,
y para siempre

CASSETTES

Santo Tomás, 3
40002 Segovia
Teléf. 42 62 02

¡GRANDES OFERTAS!

CLASSICS

FUNDADA EN 1988

NOCTURNO

DISCOS
CASSETTES

Restaurante-Bar
Las Columnas

Su gran servicio esmerado y su Cocina Regional les ofrecen sus especialidades:

Nuestra Lengua Escarlata
Cochinillo y Cordero asado
Parral al carracillo (encargo)

y como gran especialidad
Perdices y Codornices de tiro
de nuestra Casa

HARNO DE ASAR

LA MATITA

DIRECCION:
PRIMITIVO MARTIN

C/ Carretera de Soná/Plasencia
COLLADO HERMOSO (Segovia)
☎ 40.30.77 - (911) 43.11.42

ARTE FRIO

☎ 43 23 85

C/ GUADARRAMA, 33
— SEGOVIA —

I N S T A L A C I O N E S

M A N T E N I M I E N T O

DAIKIN
AIRE ACONDICIONADO, BOMBA DE CALOR

E.F.C. (GRUPO RAMON VIZCAINO)
SECADEROS EMBUTIDOS, FRIO INDUSTRIAL

ZANUSSI INDUSTRIAL
MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y LAVANDERIA

EN NOMBRE DE TODOS Y PARA TODOS:

Feliz 1993

El acebal de Prádena

(Viene de la pág. 10)

agua fluye porque se retiene en el hielo que lo absorbe para engordar, para tomar cuerpo y formas caprichosas. De este suelo helado surge esa maravilla vegetal que tanto y tan bien habla de sus gentes. Siempre se ha dicho que el ganadero era enemigo del bosque. La realidad del acebal de Prádena lo desmiente o, al menos, pone de manifiesto el respeto de estas cultas y buenas gentes por cuidar lo que la naturaleza les ofrece.

Prádena es un pueblo entusiasta de sus cosas y venera, que es más que solo amar, el brote de la acebeda que tiene con orgullo y cuida con mimo.

Pero vayamos hacia él metidos en el mes de diciembre y gocemos de su belleza, del brillo y limpieza de sus plantas ejemplarmente tratadas. Algunas ramas, entresacadas con orden, adornarán los hogares, las tiendas, las calles ciudadanas llevando el acebo como símbolo de paz y concordia que impregna el espíritu de la Navidad. Nació, para los creyentes, el Salvador y el acebo, con sus bayas rojas y sus hojas simétricas, verdes, muy verdes y punzantes, adornan tanto en la aldea apagada como en la reluciente ciudad y queda en el espacio interno de los hogares --donde convive con el pino y el belén-- para el afecto.

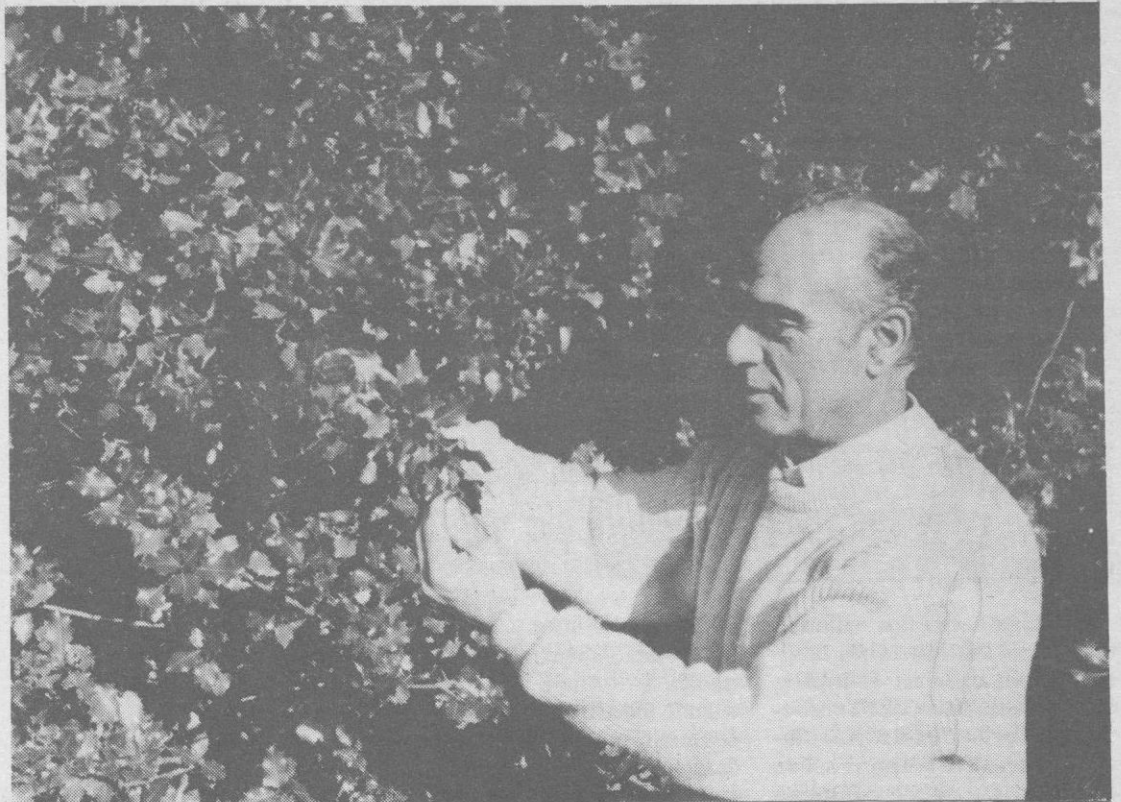
En medio de celliscas y nieve

a la deriva, el acebedo de Prádena toma formas nuevas de prístino y albo manto, como si una capa distinta quisiera, por apenas unos días, camuflar los colores vivos que adornan y son raíz de su belleza. Pero el acebo se venga del viejo invierno y mientras los torrentes y arroyos se paralizan, mientras los musgos de las piedras de la sierra se oscurecen aplacados por los hielos, mientras las ramas de los enebros y los pinos se apelmazan y oscurecen, el acebo triunfa al ocupar un lugar privilegiado, junto a la caliente silla, donde alguien, con tanta senectud como el invierno, rodeado de niños gozosos evoca la nostálgica paz navideña.

En este acebal un paisaje segoviano más atrayente y atractivo, al pie mismo de las Berrocosas en el enclave serrano que configuran Prádena y Arcones, por un lado, y mirando hacia Casla por otro, antes de ascender hacia los sigueros y las somosierras. Aquí el páramo sueña nevado, con pujas de enebrales y pinos y silbando los parapentes y alas delta que se enseñorean del cielo.

CORAZON AMABLE

Aquí se nos presenta, como un paradigma de lo insólito y diverso, al encontrarnos ante una hermosa acebeda fascinante cuando a mediados de diciembre el rojo escarlata de sus infinitos puntos comienza a resaltar



El campo de Prádena se ve adornado todo el año por bellos acebedos.

ARCHIVO

sobre la gama espléndida de colores que haría feliz a la paleta más exigente o al objetivo más ansioso de cromía, cuando la tierra se argenta con la escarcha o, más aún, se enoja en el acebo, emburujando sus arbustos y cuando el páramo se hace humilde y la sierra se hace catedral alargada de esta tierra amable en el corazón de sus gentes, dura en su clima y áspera en el tacto de sus rocas.

Aquí los pinares geométricos por su origen de repoblación, más que por generación natural, destacan en el poderío de las laderas serranas y ponen de

manifiesto más el orden de su trazado que la espontaneidad de la naturaleza que los desarrolla.

El pintoresco paisaje en el que se entremezclan los enebrales, las sabinas y los pinos, el acebo y entre ellos los parajes donde las aguas de los arroyos se filtran en la caliza horadando cuevas y grutas enigmáticas, donde las estalactitas y las estalagmitas son el remate de una bella fantasmagoría, mientras en la superficie, en el rojo suelo en que se convierte la tierra, los labradores que se resisten a morir, a desaparecer como vestigio de una raza noble y esfor-

zada, plantan el maíz, cuando no el centeno, que no se sabe bien si alarga su agonía o cierra el ciclo superior del hombre, que se agarra a la tierra como su origen y su término.

Miramos, antes de volver, otra vez el acebal, acebeda o acebedo, que todas las formas expresivas tienen su acomodo correcto en la definición. Es un sitio --raro por su escasez en la España del interior-- poblado de encanto, de cuidados y de belleza, junto a una villa segoviana de larga historia y tradiciones hermosas.



LA MONDIALE
GRUPO



Munat
SEGUROS

**"INVIERTA EN SU FUTURO
PAGANDO MENOS IMPUESTOS"**

- PLAN DE PENSIONES
- VIDA
- JUBILACION

Tenemos a su disposición "LA GUIA FISCAL DE LOS SEGUROS DE VIDA", solicitenosla y se la enviaremos de forma gratuita.



DE PABLOS
AGENCIA
DE SEGUROS

Paseo Conde Sepúlveda, 21
Teléfonos 42 05 84 / 42 08 86
FAX 44 24 75

Técnicas de limpieza al servicio del entorno urbano



- Limpieza y conservación de la red de alcantarillado
- Eliminación de residuos
- Desratización
- Recogida y tratamiento de residuos industriales
- Limpieza y riego de vías públicas y zonas ajardinadas
- Recogida de residuos sólidos urbanos
- Vertidos controlados
- Ingeniería de saneamiento urbano e industrial

somos expertos



SEMAT
ASEO URBANO s. a.

HOTEL/MESON DE LOS CABALLEROS

* *

HORNO DE ASAR

29 HABITACIONES
con baño individual
Teléfono
TV
Aire acondicionado

Amplios y confortables
comedores totalmente
reformados
BANQUETES / COMUNIONES
CONVENCIONES

— En un lugar de privilegio —

Carretera de Soria

Teléfono (911) 40 11 61

TORRECABALLEROS (Segovia)

MAS ALLA DE NOCHE DE PAZ

Una historia en la que aparecen Joan Báez, The Beatles, Bruce Springsteen y Phil Spector

Villancicos, alma musical de la Navidad

ANECDOTA: Las tropas norteamericanas en Vietnam evacuaron Saigón ante la señal convenida de la emisión por la radio del villancico "Navidades blancas"

Escribir sobre los villancicos, sobre las canciones navideñas, sin caer en el tópico. Parece fácil, pero... El Tamborilero. Noche de Paz. Navidades Blancas. "Campana sobre campana / y sobre campana una. / Asómate a la ventana, verás a un niño en la cuna". "Los peces en el río... y beben y beben y vuelven a beber".

VICENTE ESCUDERO

Demasiado infantil. Cierto, sí. Todo un enfoque sentimental, basado en recuerdos infantiles casi olvidados. Sincero, pero un poco sentimentaloides. ¿Será que los villancicos nos llevan al mundo perdido de nuestra infancia? Puede ser, pero un periódico es fundamentalmente para adultos y la sensiblería no encaja demasiado bien. Lo de las campanas y los peces, visto con perspectiva, más me recuerdan a la pueril canción que recita el sofisticado computador HAL 9000 cuando le desconectan en "2001 Odisea del Espacio", que a otra cosa. Demasiado simple. Pero, sin embargo...

Ahí, precisamente, está el nexo.

En realidad hay tres tipos de tradiciones: las que se pierden; las que, repletas de un vigor interno, se renuevan; y las que simplemente se mantienen. Los villancicos pertenecen a la tercera categoría. A las tradiciones que simplemente se mantienen.

Hay optimistas, idealistas o románticos, como Enrique G. Garijo que aseguran que "los villancicos son una pieza importante de la Navidad", que "son casi insustituibles" y que "cada país canta la Navidad a su manera, volcando en el villancico su esencia misma".

Yo, lo siento mucho, no soy tan crédulo como Enrique G. Garijo. Más bien pienso, como el padre Santiago Salmerón que "nuestra sociedad está cambiando vertiginosamente de costumbres y que el futuro de los villancicos no es muy halagüeño". Y añade:

"Se han extinguido muchos cantos, y de ellos, algunos se conservan como un vestigio arqueológico. Se cantan, sí, pero en distinta hechura y música. En las iglesias, aún se siguen cantando algunas de las antiguas canciones, pero en la calle no se cantan. Sólo las más conocidas y mundialmente implantadas".

Como buen religioso que es, el padre Santiago Salmerón se la perfectamente cuenta de la

época que vivimos y, al mismo tiempo, intenta mantener viva la tradición: "Ahora —afirma— cuando todo lo antiguo se quiere desacralizar y sacralizar lo moderno, más se va a ensalzar durante la época navideña al Papa Noel, por poner un ejemplo, y a otros personajes míticos, que al Divino Infante que nace en Belén".

"Pero la época religiosa de la Navidad —insiste el religioso— es y tiene su sentido dentro de la familia y de la sociedad, en la celebración del nacimiento de nuestro redentor".

Bien, pero en cuestiones de villancicos —y al contrario de lo que pasa en la moda— se sigue "llevando" lo antiguo. Lo del año pasado y lo del anterior y lo de hace no sé cuantas temporadas. Otra vez el Tamborilero, la Noche de Paz, las Navidades Blancas, los peces en el río y las campanas.

Es verdad que los villancicos, históricamente, como muestra de la manifestación popular, tienen una gran importancia. Al fin y al cabo, como afirman los estudiosos del tema, "las primeras canciones navideñas no fueron canciones religiosas ni villanci-

cos. Fueron coplas populares, callejeras, de salutación y de exultación. Las coplas de saludo conllevan una impronta indiscutiblemente medieval y popular. Son cantos que hacen referencia a la costumbre y a la ley".

Perfecto, pero todo esto, este valor incluso etnográfico, se ha perdido irremediablemente. Hoy, "lo que se lleva", lo que se escucha habitualmente como música "ambiental" de la Navidad son las canciones típicas, establecidas mundialmente, y que, para algunos, incluso más que típicas llegan a ser pura y simplemente típicas.

De todos modos, el asunto de los villancicos y de las canciones navideñas da mucho más de sí. Precisamente por la vía de la anécdota.

¿Sabían ustedes, por ejemplo, que la radiación de un villancico, concretamente "Navidades Blancas", de Bing Crosby, fue la señal en clave convenida —seguido de la lectura de una hipotética temperatura— para la evacuación norteamericana de Saigón, en el final de la guerra de Vietnam?

De los Beatles a Joan Báez
Al asunto de los villancicos,



"Noche de Paz", el villancico más popular.

ARCHIVO

de sacar partido a las canciones navideñas, se han sumado desde el incombustible Raphael a nivel nacional (que en sus años mozos grabó una versión de "El Tamborilero" que aún puede escucharse en emisiones camp), hasta la mismísima Joan Báez.

En efecto, la adalid de la protesta USA, entre canciones "tomadas" de Bob Dylan, composiciones "populares" y cantos de protesta, se descolgó en 1966 con un LP distribuido en España por Vanguard-Hispavox que se titulaba, textualmente, "Navidad con Joan Báez".

El álbum de la Báez, que tuvo

en su momento un cierto éxito en España, incluía "¡Oh ven, Emmanuel"; "Villancico de Coventry"; "El buen rey Wenceslao"; "El pequeño tamborilero" (sí, lo mismo que Raphael); "I Wonder as I Wander", del compositor Niles; "Traed una antorcha"; "Juanita, Isabel"; el "Cant dels ocells" —nada más y nada menos—; "Los ángeles cantan en las alturas"; "Ave María", sí, la de Schubert; "Mary's Wandering"; "Adorna la casa"; "Lejos, en un pesebre"; ¡de Martin Luther King!; "Adeste fideles";

(Continúa pág. 13)





Restaurante

El Bernardino

HORNO DE ASAR

Sea la Navidad vínculo de Paz y Amistad para todos

Con nuestros mejores deseos

FELIZ Y PROSPERO
AÑO NUEVO

Reserva de mesas:
Teléfonos 43 32 25 - 43 17 41
Fax: 43 17 41

Cervantes, 2
SEGOVIA

Alma musical de Navidad

(Viene pág. 12)

"Cantique de Noel", de Adam; "¿Quién es este niño?"; y —cómo no—, para cerrar el álbum, el "Noche de paz" de Gruber.

En definitiva, todo un amasijo de canciones "populares" junto con otras más conocidas con el fin de sacar un producto navideño y de embolsarse, de paso, unos buenos dólares. Chica lista, la Báez.

Hoy, el álbum Báez sobre la Navidad es toda una joya. Por lo trasnochado.

Bruce Springsteen —sí, el mismísimo Bruce Springsteen— también le ha sacado el jugo a la Navidad. Concretamente, según el libro de Javier Pérez de Albéniz, el chico de "The River" tiene un "Santa Claus Is Coming To Town", Santa Claus está llegando a la ciudad, en formato maxi-single que posteriormente fue confiscado y destruido por el FBI.

Pero no es un caso único. Springsteen grabó también un "Christmas Song For All The Good Boys", es decir, un Canciones navideñas para los chicos buenos —toma mensaje—, que se presentaba como fotodisco y que según el mencionado Javier Pérez Albéniz incluye "siete temas de mediocre sonido", aunque —eso sí— "con buena presentación".

En definitiva, que a la hora de sacarle unos cuantos dólares al mercado, nadie le hace ascos a la Navidad. Igual que los mismísimos Beatles que —sin llegar a cantar villancicos ¡hasta ahí no

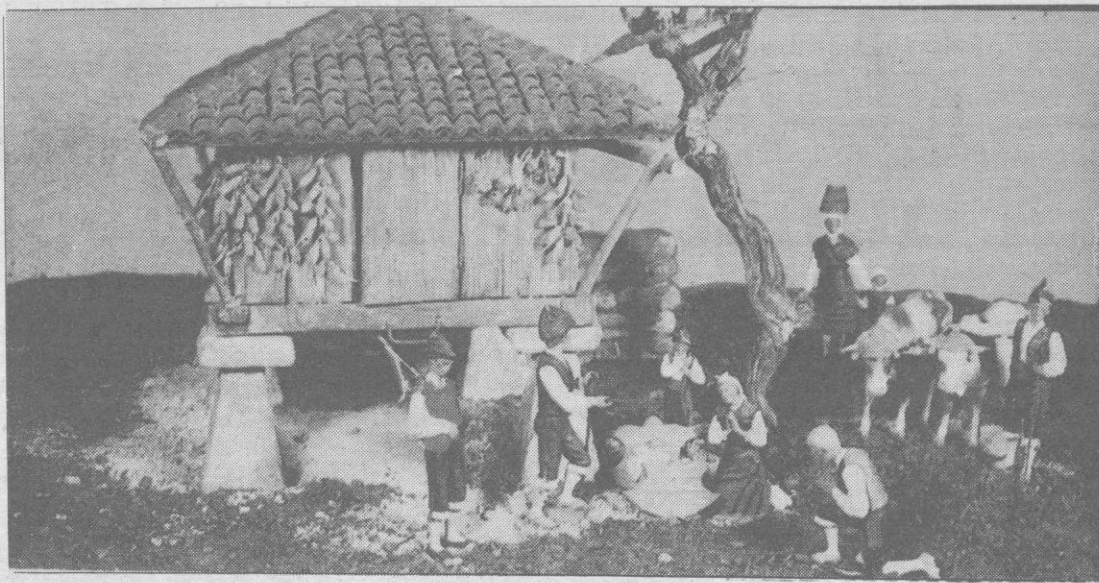
se atrevieron!— por las navidades "enviaban" a su Club de Fans británico un "Christmas disco", hoy cotizadísimo. Según mis datos, los Beatles —o su discográfica, que viene a ser lo mismo— llegaron a publicar nada menos que siete de estos discos para fans. Toda una joya, los chicos de Liverpool.

PHIL SPECTOR

De todos modos, en esto de sacarle el jugo a la Navidad a través de los villancicos (o por lo menos de intentarlo) el que se lleva la palma es Phil Spector. La historia no tiene desperdicio.

Resulta que era el año 1963 y Phil Spector estaba en la cima de su carrera, en la cresta de la ola. Como Phil Spector —sí, el de "Be My Baby"— conocía muy bien a sus congéneres norteamericanos y tenía un fino instinto comercial, pues decide producir todo un long play de canciones navideñas con los artistas de su sello discográfico. Y ahí tenemos a Darlene Love, a las Ronettes, Bob B Soxx and The Blue Jeans, The Crystals, y compañía desgañitándose cantando desde "White Christmas" hasta el "Silent Night".

El disco aparece en el mercado en noviembre de 1963, justo pocos días antes del asesinato de Kennedy y Phil Spector, que había contado con unas Navidades "normales", se encuentra ante el primer fiasco de su carrera como productor. Los norteamericanos no estaban, en aquellas navidades del 63, para muchos villancicos. Hoy, de todos modos, el



Famosos de la canción han utilizado los christmas en sus discos.

"A Christmas Gift For You" — Un Chirstmas para ti— de Phil Spector es una codiciada pieza de coleccionista. Y si es en el formato original, en long play, mucho más. Así se escribe la historia.

Noche de Paz

Y la historia, en esto de los villancicos, siempre empieza o acaba con "Still Nacht", es decir, con Noche de Paz, posiblemente el villancico más universal y famoso que ha existido nunca.

Es un hecho que Bing Crosby se pasó más de treinta años cantando Noche de Paz en los días de Navidad. Caterina Valente tradujo la canción al italiano. Las versiones, en castellano, son múltiples.

Noche de Paz la han grabado toda una legión de artistas y grupos. Es más, prácticamente no hay un disco navideño que se

precie que no incluya una versión de la canción. Joan Báez, ya lo hemos dicho, la incluyó en su álbum, Patty Bravo también la grabó, igual que Equipe 84.

Simon y Garfunkel realizaron una magnífica versión de Noche de Paz fundiendo la canción propiamente dicha con un noticiario sobre la guerra de Vietnam. Listos que eran los chicos. Jugar con la emotividad del villancico para recordar la —entonces— muy cercana guerra de Vietnam. Todo un dardo clavado en el corazón de las familias medias norteamericanas. Más dólares extras a la cuenta personal de Mr Simon y el Dr Garfunkel.

El villancico de los villancicos también ha sido grabado por Frank Sinatra, Frank Pourcel, Ray Connif... Barbara Stressand dijo en una entrevista que "lloraba cada vez que interpreto Noche de Paz, y las lágrimas me estro-

pean el maquillaje. Pero no me importa".

¿Será ésta, entonces, la esencia de los villancicos? Que a pesar de que todos sabemos del consumismo que rodea la Navidad, de lo típico que acaba siendo —irremediablemente— típico, los villancicos (como en el fondo la Navidad), nos tocan la fibra más sensible y que a pesar de que sabemos que nos estropean el maquillaje, la máscara de ir por la vida, no nos importa porque... en el fondo la Navidad —volver a ser niños, buenos— sólo se produce una vez al año.

Esta es, posiblemente, la llamada "magia" de la Navidad. Y si la Navidad, es decir, la magia, tiene un tono, un acorde, una melodía, ésta es —indiscutiblemente— el villancico. Por esto no estaba de más dedicarle un recuerdo en este reportaje especial. Misión cumplida.



Bar **EL COSO**
Restaurante

Gran ambiente
taurino

ESPECIALIDADES:

RABO DE TORO
"COSITOS" (pollitos de grano)
CARNES Y PESCADOS

MERIENDAS:

Gran variedad de raciones

CALIDAD / PRECIO

Ctra. de Villacastín, 10.

Telf. 44 51 37 SEGOVIA

Incalসা s.l.

INSTALACIONES

INSTALACION DE CALEFACCION
INDIVIDUAL EN 48 HORAS

SIN OBRAS DE ALBAÑILERIA

Clavel, 6

Teléfonos 43 68 12 - 43 69 03

SEGOVIA



Bodegas CUERDO, S. A.

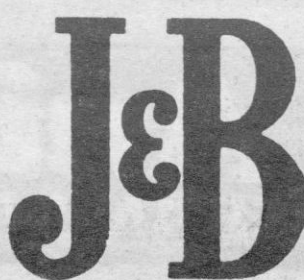
ALMACEN y OFICINAS: Parcela 100-B

Teléfono 42 02 89
Polígono Industrial
de Hontoria

Amapola, 1
Teléfono 44 50 64
SEGOVIA



WHISKY



Cerveza **Damm** Especial
Pilsen Extra

Estrella
Damm

Unas fechas apropiadas para dejar fuera odios y enemistades

Pongamos fin a nuestros silencios

... "Todos los problemas se hacen más pequeños si, en vez de abandonarlos, nos enfrentamos a ellos".

ENRIQUE GARLA

Mi ahijado, el pequeño Nacho, tenía mucha fiebre. Eran unas simples anginas, pero la fiebre había subido casi a los cuarenta grados. Y el niño, mirando a sus padres y a los que allí estábamos acompañándolos, preguntaba: ¿Me toca ya morir? Y fue entonces cuando me di cuenta de que el pequeño concebía la muerte desprovista de todo sentido sobrenatural. Como un animalillo o quien sabe si como un anciano. ¿Me llegó ya la hora?

Y no había miedo. Sólo una pena infantil que en verdad me estremecía. Y he sentido un escalofrío por todo mi cuerpo porque en ese momento he recordado que existen en el mundo otros muchos niños que también podrían estar preguntando: ¿Me llegó ya la hora? El hambre les obliga a pronunciarla y el mundo calla en sus respuestas.

Jesús viene como testigo para dar testimonio de la luz y para que por Él todos vayan a la fe. Y aun cuando en el mundo ya está, al mundo de nuevo llega en esta Navidad para darnos su gracia y para que aún sea tiempo de que le conozcan quienes nunca la recibieron. Fe: ¿Creer en Jesús y en su amor por todos! Fe: ¿Qué hermosa palabra y a cuántos nos

obliga! Pero en verdad que da pena el ver con que poca abundancia la ponemos en nuestras obras, cuando son muchos los enfermos, muchos los ancianos y muchos los niños que nos piden amor y sacrificios.

LA ALEGRÍA DE DIOS

La sonrisa y complacencia de Dios sólo se nos manifestará por no haber olvidado repartir nuestras alegrías o lo poco o mucho de lo que dispusimos; por no criticar cuando no estuvimos libres de causa para ser juzgados; por no haber disfrutado molestando al hermano o con el mal ajeno; por dar consuelo al angustiado; por perdonar aunque no hubiéramos recibido el mismo pago; por dar comida al hambriento; por vestir al desnudo y porque jamás esperamos a que un amigo viniera a descubrirnos la necesidad que no desconocíamos, pues antes de pedirnos ya le habíamos ayudado; porque supimos conciliarnos con nuestros enemigos; porque nuestra limosna fue secreta y porque amando a Dios y creyendo en su justicia, jamás sentimos temor por el mañana.

No puede olvidars el total de hermanos que sufren hambre y miseria, pero también sabemos que no es fácil curar todo el mal que padece el mundo. Sea pues nuestra impotencia reconocida la que nos obligue a orar para que, en esta Navidad, recibamos la gracia divina que nos habilite fuerzas para seguir cumpliendo sus Mandamientos; para no abandonarnos al pesimismo; para estar allí donde seamos llamados a socorrer; para dejar fuera odios y enemistades; para dar paso al cariño, a la alegría, a



La sonrisa y complacencia de Dios.

ARCHIVO

la sincera amistad y a la colaboración con quienes trabajan por salvar las vidas de quienes reclaman justicia.

Practicando la caridad y el amor, la siembra será siempre buena semilla.

ENCUENTROS

La Navidad, sobre todo, debe significar la celebración de "encuentros". Con los seres queridos y con los que siguen exigiendo que pongamos fin a nuestros silencios. Recordemos que Dios se hizo hombre para encontrarse con nosotros y para darnos a conocer que ser hombres es lo más importante que se puede ser. No lo olvidemos y estemos dispuestos a mostrarnos a El ricos en misericordia y en Amor. Encontremos en esta Navidad el momento de proclamar, ante el Padre, que se termi-

naron nuestros abandonos, errores y silencios.

Cuando en esta Navidad de 1992 nos sentemos ante esos platos de comida que nuestras madres o esposas habrán preparado, yo os pido, por favor, que todos recordemos a los hombres, mujeres, ancianos y niños que, en Somalia y en otras muchas tierras de un mundo terriblemente castigado, hoy mueren de hambre y por unas sangrientas guerras que parecen no tener fin.

Desde este espacio sólo pedimos que menos silencios y más decisión en acuerdos, colaboraciones y ayudas que permitan terminar con unos problemas que a todos deben avergonzarnos.

Hagamos de esta Navidad, una muy diferente en conductas y es seguro que nos sentiremos más felices.



ARCHIVO

No podemos olvidar a los que padecen hambre y miseria.



PORCELANOSA



EGOCER s.l.

AZULEJOS Y PAVIMENTOS

SANEAMIENTOS / GRIFERIA / ACCESORIOS / MUEBLES DE BAÑO /
MUEBLES DE COCINA

Lo más moderno, confortable y competitivo en el ramo

Santo Tomás, 1
Teléfono 44 41 22

SEGOVIA

Ctra. Madrid-La Coruña Km. 64
Teléfono 17 24 26

EL ESPINAR

Anís Castellana
EL ANÍS DE ESPAÑA

ENDULZARSE LA VIDA

Los españoles consumimos más de 22.000 toneladas en turrónes y mazapanes

Productos de Navidad: una campaña de dos meses y una tradición de siglos

Cada año los españoles consumimos más de 22.000 toneladas de productos navideños en apenas un mes. Turrónes, mazapanes, mantecados, etcétera, hacen su agosto en pleno diciembre. Esta es una de las características más significativas y, al mismo tiem-

ANDRES HURTADO
(FREE LANCE PRESS)

Los españoles consumimos cada año más de 22.000 toneladas de turrón y mazapanes, fabricados por más de 170 empresas, en apenas dos meses. Este es uno de los problemas más acuciantes de un sector que vive prácticamente de las fiestas navideñas. La exportación tampoco resuelve la cuestión del exceso de capacidad productiva de las fábricas de turrón y mazapanes en España, puesto que estos productos apenas si son conocidos en el extranjero, salvo en algún país como Bélgica.

La prueba está en que tan sólo un 4 por ciento de la producción total, es decir, poco más de un millón de kilogramos, tienen su destino más allá de nuestras fronteras.

La distribución del consumo entre los diferentes tipos está marcado por un mayor predominio de los turrónes duro y blando, que acaparan poco más del cincuenta por ciento de las ventas, seguidos del resto de las clases—con casi el treinta por ciento—y los mazapanes, que suponen casi un veinte por ciento de la producción total nacional. La evolución de otro tipo de turrónes al margen del duro y el blando ha ido creciendo desde hace veinte años, cuando significaban el noventa por ciento del turrón consumido en nuestro país.

Esto ha supuesto que las empresas con mayor capacidad de diversificación han sobrevivido, mientras que aquellas que se dedicaban exclusivamente a fabricar las variedades tradicionales han sido las que se encuentran ahora con mayores dificultades de supervivencia.

Este es un sector que adolece de una gran falta de información sobre las cifras de producción, venta y hasta del número de empresas que existen.

Por comunidades autónomas, son Valencia y Murcia las que se llevan la palma de la producción de turrónes y mazapanes, con más de trece millones de kilogramos. Después se sitúa Castilla la Mancha, que fabrica cada año casi seis millones de toneladas de estos productos. Andalucía, por su parte, produce aproximadamente 1.600 toneladas. La tendencia de crecimiento anual constatada gira en torno al cuatro por ciento.

JIJONA

La producción de almendras en nuestro país oscila en torno a las 80.000 toneladas anuales, de las que unas 15.000 se destinan a la fabricación del turrón, mientras que el resto se dedica a la exportación. Las asociaciones de cosecheros de almendra de Alicante y Murcia y los sindica-

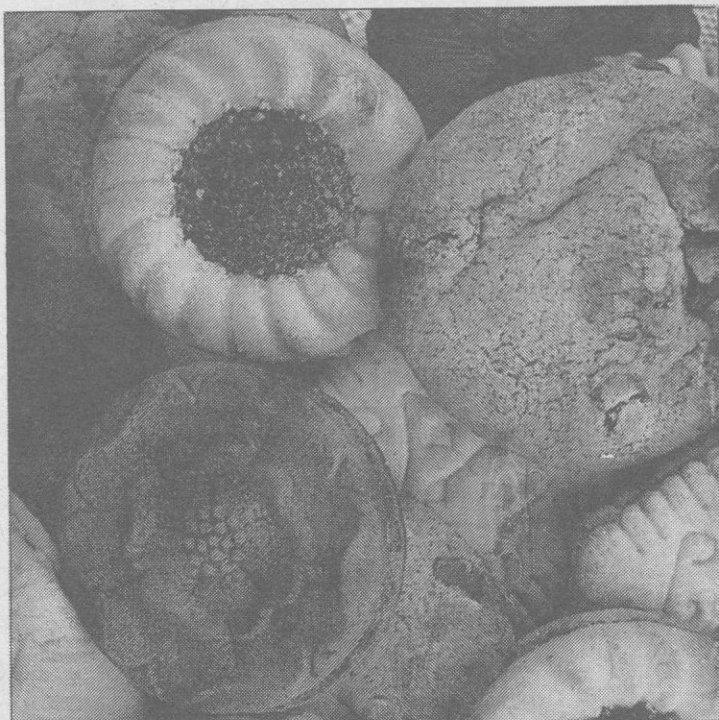
tos agrarios denunciaron en su momento la manipulación del mercado por parte de un grupo de comerciantes que, según ellos, monopolizaban las ventas interiores y exteriores de este producto.

La localidad de Jijona, situada en Alicante, acoge a cerca de treinta empresas productoras de turrón, entre las que se encuentran firmas que son líderes de venta en nuestro país. La localidad alicantina acapara el sesenta por ciento de la producción nacional de estos productos.

Los problemas de los industriales de esta zona, según sus propias palabras, se centran sobre todo en "una sobrecapacidad de producción que no encuentra salida en el mercado nacional y tampoco en la exportación".

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jijona se constituyó con este nombre el 18 de agosto de 1939. Este Consejo, desde su constitución, se limitó a mantener registralmente la marca con intentos claros de controlar la calidad de los productos amparados, pero que

po, uno de los problemas más acuciantes de la industria turrone-
ra. La solución podría estar, en fomentar la exportación y dar a conocer estos productos genuinamente españoles en todo Europa para poder desarrollar las ventas durante todo el año.



En estas fechas, el consumo de dulces es elevado.

ARCHIVO

no cuajaron, y, en consecuencia, se dejó de mantener registralmente la inscripción hasta que caducó aunque no se disolviera dicho Consejo.

Años más tarde, en 1976, se decidió recuperar para el Consejo la marca Jijona, por lo que se iniciaron los oportunos trámites ante el Registro de la Propiedad

Industrial y una vez conseguido este objetivo, se acordó en un principio recabar del resto de las empresas turrone-
ras que cesaran en la utilización de la denominación Jijona, concediéndoles para ello un tiempo prudencial con el fin de que se deshiciesen de los envases, pero antes se modificaron los estatutos adecuándolos a las circunstancias actuales.

Aclarada la facultad del uso exclusivo de la marca colectiva Jijona por los productores pertenecientes al Consejo Regulador—aquellos que cumpliendo la normativa estatutaria tienen su fábrica situada en el término municipal de Jijona—éste estimó conveniente, con la colaboración de la Generalitat valenciana, solicitar la protección del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), como denominación específica.

Esto se debe fundamentalmente a que el incremento de la producción desde 1939 (fecha de la que data el organismo) ha sido enorme y no es posible adquirir la materia prima fundamental, la almendra, producida en Jijona en cantidades suficientes como para abastecer a toda la producción de la zona.

MANTECADOS DE ESTEPA

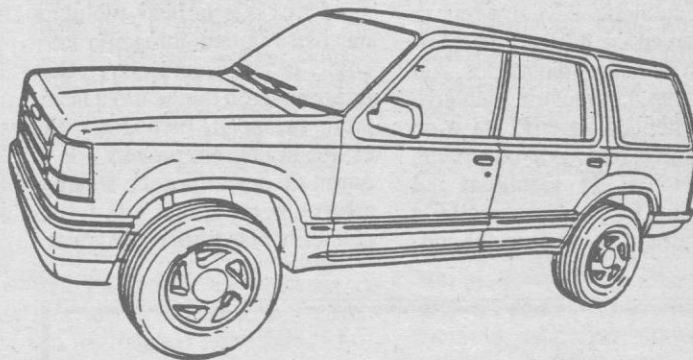
Estepa es una localidad situada en el extremo sur de la provincia de Sevilla, a una altitud de 547 metros sobre el nivel del mar, con un clima mediterráneo y una temperatura media anual de unos 16 grados centígrados. Durante el último trimestre del

(Continúa en pág. 16)

Ahora, ya puedes adquirir,
en Segovia,
el todo terreno más vendido
en USA

¡VEN A PROBARLO!

EXPLORER XLT 4x4 V6



P.V.P. 3.800.000 ptas. (IVA incluido)

Hasta cuatro años de garantía

- ★ Llantas de aleación de 15"
- ★ Neumáticos 225/70R 15SL
- ★ Lava-limpia luneta trasero
- ★ Cristal trasero con apertura independiente
- ★ Tracción 4x4 y marcha reductora conectables electrónicamente

- ★ Diferencial auto-blocante
- ★ Sistema anti-bloqueo de frenos trasero
- ★ Dirección asistida
- ★ Aire acondicionado
- ★ Elevalunas eléctricos, cierre centralizado y retrovisores exteriores

- ★ eléctricos
- ★ Radio-cassette PS 755
- ★ Volante regulable en altura
- ★ Asientos delanteros deportivos y eléctricos
- ★ Asientos traseros abatibles asimétricamente
- ★ Cortinilla cubre-carga

AUTOINSA

Carretera de San Rafael, 40
Teléfonos 42 14 81 / 42 16 01 — FAX 43 49 67
— SEGOVIA —



SERVICIOS OFICIALES:

TALLERES COLEND. C/Nueva, 24, CUELLAR. Teléfono 140279.
AUTOS CASTILLA (Servicio de grúa). Ctra. Coruña, km. 64.
EL ESPINAR. Teléfonos 172101 / 171195.
AUTOMOVILES F. PEREZ. Ctra. Santa María, s/n, NAVA DE LA ASUNCION. Teléfono 580282.
TALLERES BARRIO GOMEZ. Ctra. de Segovia, s/n, ESCALONA DEL PRADO. Teléfono 570510.

TALLERES ORTEGO (Servicio de grúa). Ctra. Riaza, s/n, AYLLON. Teléfonos 553351 / 553278.

TALLERES DIEZ (Servicio de grúa). Ctra. Madrid-Irún, km. 103, CEREZO DE ABAJO. Teléfonos 557111 / 557136.

TALLERES ROJO DE BLAS. C/ Majones, 25, CANTALEJO. Teléfono 520216.

Los españoles consumimos más de 22.000 toneladas de turrónes y mazapanes

(Viene de la pág. 15)

año, la fisonomía del pueblo, tradicionalmente tranquilo, se ve alterada por el trasiego de una treintena de fábricas que con una producción que rebasa los diez millones de kilos, compiten por colocar sus productos no sólo en todos los rincones de nuestro país, sino también en un considerable número de países de la Comunidad Económica Europea.

Aunque se ha hablado mucho de sus orígenes, es de común aceptación que los mantecados de La Estepa, tal y como los conocemos en la actualidad, deben su paternidad a Micaela Ruiz, conocida popularmente como "La Colchonera"—así la cita la Enciclopedia Andaluza—quien a finales del siglo XIX comenzó una rudimentaria comercialización de estos productos en las provincias de Córdoba y Sevilla.

Hoy en día es inimaginable una situación como ésta. Las empresas radicadas en La Estepa han incorporado a la tradición acumulada durante casi un siglo la más moderna tecnología. El consumo de los mantecados, ligado a la Navidad desde sus principios, ha ido ganando adeptos entre los consumidores que ya no lo adquieren como alternativa a productos de mayor costo, sino que es un producto más con personalidad propia, junto a artículos como los turrónes y mazapanes.

Un total de 27 empresas se dedican en La Estepa a la fabricación de dulces navideños. Actualmente, la industria mantecadera estepeña se enfrenta a un importante reto: por una parte, salvaguardar la identidad del producto frente a imitaciones que confunden al potencial con-

sumidor y, por otra, conquistar los mercados europeos y que el consumidor nativo lo incorpore a sus costumbres de consumo como ha sucedido con otros productos específicamente españoles.

Para intentar cumplir estos objetivos, los fabricantes cuentan, además de sus propios recursos comerciales, con un organismo que acoge a la práctica totalidad de ellos: la Asociación de Fabricantes de Mantecados, que en estrecho contacto con la Administración Local andaluza, potencia en ferias internacionales una serie de campañas publicitarias sectoriales. Esta asociación nació, estatutariamente hablando, en el año 1977, pero ha venido funcionando de hecho desde que los fabricantes, en el primer tercio del siglo XX, comenzaron a darse cuenta de que frente a problemas comunes sólo cabían soluciones de la misma índole.

EL MAZAPÁN

El mazapán es un producto de origen árabe elaborado a base de almendras peladas y azúcar que forman una fina pasta que se hornea posteriormente. La primera denominación de este exquisito producto fue "Maulha Ban", que significa rey sentado. El nombre tiene su explicación en que una vez que se hacía la pasta, los árabes la moldeaban con una moneda en la que aparecía la efigie de un monarca sentado en su trono. A partir de ahí la palabra sufrió una transformación sintáctica que la hizo evolucionar hasta la denominación tal y como la conocemos hoy. Otra interpretación que se dio a la palabra mazapán, menos creíble, es que el nombre provenía de la unión de maza (porque se amasaba) y pan (debido a la forma que tenían las primeras figuras).

medad idóneos para la obtención de tan preciado producto.

El partido, de forma clásica y sencilla, se realizaba con pequeñas mazas de madera. Esta laboriosa y lenta tarea era desarrollada durante todo el año con el fin de acopiar la almendra necesaria para las Navidades y Pascua de Resurrección.

La fórmula originaria del mazapán de Toledo se mantiene por la mayoría de las empresas hasta hoy: Una libra de almendras peladas y una libra de azúcar (la libra corresponde a 460 gramos dividido en 16 onzas). La primera operación que se realizaba con los mazapanes es el escalfado de las almendras, que consiste en ablandar la piel de las almendras para su posterior pelado. Esto se realizaba en un pequeño fogón donde se hacía hervir el agua en un caldero en el que se introducía un cubo agujereado lleno de almendras y una vez hervido se escurría el agua.

Una vez escalfadas las almendras se ponían en una batea de madera, frotándose con la pieza de corcho hasta desprender la piel quedando lista para su uso. La siguiente operación es el

amasado. En un mortero se introducían almendras ligeramente mojadas junto al azúcar, y con una técnica tan arcaica como era golpear con una maza los ingredientes, se obtenía la pasta semiacabada. El artesano procedía después, con un rodillo, a afinar el mazapán consiguiendo homogeneizar la pasta que quedaba terminada para realizar toda clase de formas.

El moldeado de las figuras ha sido desde la antigüedad una forma muy apreciada de presentar este delicioso producto. Los moldes eran confeccionados bien en madera o en azufre, según la figura a realizar, generalmente representando monumentos importantes de la época, escudos o bien símiles de la comida cotidiana, como panecillos, quesos, frutas o pescados.

La operación final era el flameado de las figuras mediante la introducción de éstas en un horno de leña. El calentamiento de estos hornos se hacía introduciendo leños en su interior y una vez consumidos por el fuego, se retiraban las cenizas, entrando el mazapán en su interior colocado en tablas de madera, pues de esta forma se consigue el flameado característico de la parte superior.

RED DE CONCESIONARIOS SEAT

REGALATE UN
TOLEDO



250.000 PTAS.
MÁS POR TU COCHE USADO

Y con una
Superfinanciación

DESDE
19.900 PTAS.
EL PRIMER AÑO

Entrada 314.000 Ptas. 14 cuotas/año.

Ven a la Red de Concesionarios SEAT y llévate el coche que estabas soñando: el SEAT TOLEDO. Este mes, te damos 250.000 Ptas. MÁS por tu viejo coche. Y la gran oportunidad de financiarlo desde 19.900 Ptas. al mes, el primer año.

Es el momento de mejorar.

OFERTA VALIDA HASTA FIN DE MES PARA VEHICULOS EN STOCK.
Oferta FISEAT TOLEDO Cl. 1.4i CAT. P.V.P. 1.866.000 ptas. Financiación a 48 meses, 3 años restantes 39.967 ptas. (14 cuotas/año). I.A.E. 18,9%. Oferta válida hasta 31.12.92 para Península y Baleares.

RED DE CONCESIONARIOS
SEAT

Informate en:

Motor Segovia, S.A.

Guadarrama, s/n
Polígono Industrial El Cerro. SEGOVIA

"Cuatro plantas a su servicio"



Galerías Jazmon

AVDA. FERNANDEZ LADREDA, 17
TELEFONO 43 43 34

40001 - SEGOVIA

DIGASELO POR ESCRITO

Nadie conoce el origen exacto de las felicitaciones navideñas

Los christmas a través de los tiempos

La costumbre de enviar tarjetas de felicitación a parientes y amigos durante las fiestas navideñas se ha ido incrementando con el paso de los años y hoy en día el uso de este tipo especial de postales, en las que se desea amor, paz, felicidad y prosperidad, se ha extendido por todos los rincones de los países del mundo.

SARA LUNA
(FREE LANCE PRESS)

Las felicitaciones de Navidad o christmas, como se los conoce en muchos países no necesariamente de lengua inglesa, son de origen muy antiguo. Algunos estudiosos las relacionan incluso con aquellas felicitaciones romanas existentes antes del Cristianismo, probablemente desde los tiempos de Rómulo, en el año 744 antes de J.C. que servían para que las personas se intercambiasen saludos en papiros, cortezas, cerámicas, etcétera.

Allá por el siglo XVI comenzaron a extenderse por varios países europeos unas hojas impresas por una sola cara, en las que habían sido escritos unos versos dedicados a alabar a algún santo en su fiesta conmemorativa.

Estas hojas volanderas tuvieron un amplio arraigo en Cataluña, donde tomaron el nombre de "goings". Se conservó su uso popular a través de los tiempos hasta que, junto con las "Aucas", pasaron al resto de España en la primera mitad del siglo XIX.

Posteriormente, un grupo gremial decidió felicitar colectivamente a sus clientes en las fiestas de Navidad con unas estampitas adornadas con ilustraciones y motivos propios de la época. Fue entonces cuando comenzaron a aparecer las primeras tarjetas de aguinaldo, mediante las cuales los empleados de diferentes oficios obtenían una paga extra. Estas tarjetas pudieron ser muy bien las precursoras inmediatas de los actuales christmas, pero sobre este particular existen muchas dudas.

Los historiadores no coinciden a la hora de determinar el origen exacto de los christmas. Unos opinan que la costumbre de enviar tarjetas proviene de los países sajones, y otros que el origen de su utilización no tuvo nada que ver con la Navidad. Piensan que la guerra francoprusiana de 1870 puso estas postales en circulación, entonces libres de franqueo, para los soldados de ambos ejércitos y que, al comenzar a ser ilustradas con motivos patrióticos, se sentaron

las bases para la creación de las postales.

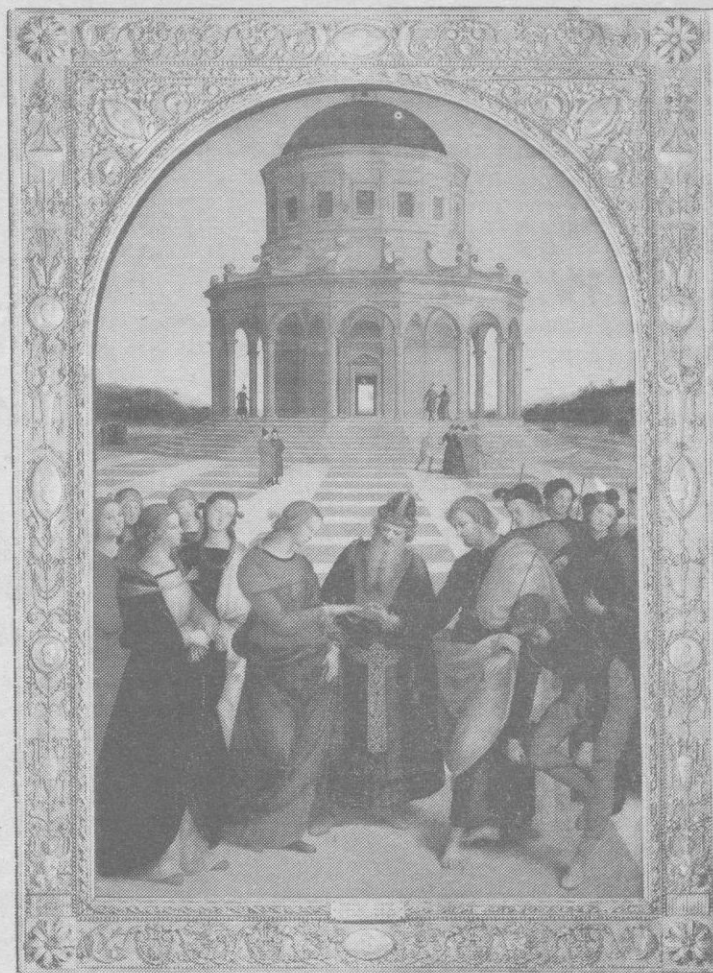
Hay quien asegura que fue Emanuel Herrmanns, en 1869, el que puso en circulación la primera tarjeta postal del mundo; los ingleses, por su parte, se atribuyen la invención a través del pintor John C. Horsley, a mediados del siglo pasado.

También se ha dicho que la tradición de los christmas proviene de Norteamérica, pero esta es la hipótesis más improbable a pesar de que sea el país que mayor número de tarjetas de felicitación consume por estas fechas.

FELICITACIONES ILUSTRES

Sin lugar a dudas, la frase más conocida de todas las empleadas en las tarjetas de felicitación navideña es "Feliz Navidad y Próspero Año", ideada a mediados del siglo XIX por John C. Horsley, pintor británico miembro de la Real Academia de Pintura de Londres, al que se le ocurrió mandar una tarjeta de felicitación a sus amigos diciéndoles simplemente "Merry Christmas and Happy New Year".

Pero mucho antes de que Horsley empleara esta frase ya se utilizaban en muchos países tipos de felicitaciones escritas.



Los christmas, una tradición de siglos

ARCHIVO

Sin ir más lejos, en la literatura española aparecen infinidad de muestras. Por ejemplo, Felipe II escribe a sus hijas, el 25 de diciembre de 1581, a Lisboa, felicitándoles las Navidades de la siguiente forma: "Dios os guarde y os dé buenas Pascuas como os deseo".

La correspondencia navideña fue también muy abundante entre Felipe IV y la Madre Agreda. El monarca le decía en sus cartas que debía aprovecharse "del tiempo de estas Santas Pascuas", mientras que la religiosa le felicitaba con estas palabras: "De el Altísimo a Vuestra Majestad, Santísimas Pascuas".

Góngora fue uno de los más asiduos escritores de cartas de felicitación de las Pascuas de Navidad y de Reyes. Este es uno de los muchos ejemplos: "El regalo que suplico, las Pascuas le harán aguinaldo". Otras frases ilustres de felicitación son las que escribió Santa Teresa de Jesús a Don Roque de Huerta: "Jesús sea con Vuestra Merced siempre y le de tan buenas salidas de Pascua y entradas de año".

Como contraste con las letras de la Santa, en las que realizaba Quevedo se denota el gran sentido del humor que poseía el gran escritor. Quevedo escribe lo siguiente al Duque de Medinaceli, en 1930: "Que Dios dé a V.E. estas Pascuas con la salud y el contento que deseo".

EXPONENTE DEL ARTE Y LA CULTURA

Las tarjetas de Navidad, además de ser un medio perfecto para transmitir amor y buenos deseos de paz, son un bello exponente del arte y la cultura de todos los tiempos, ya que en la mayoría de ellas aparecen hermosas reproducciones de famosas obras pictóricas.

Los motivos que ilustran las tarjetas de felicitación navideña son muy variados y difieren según los países. En Austria, por ejemplo, aparecen tarjetas con paisajes nevados, bellas casitas de madera, renos, chimeneas humeantes, árboles navideños, etcétera. En España, por el contrario, destacan los motivos religiosos: el Nacimiento del Niño Dios, pastorcillos que van a Belén, los Reyes Magos, María y el Niño en el portal, etcétera.



Desde sus nuevas
instalaciones en

POLIGONO DE HONTORIA

Parcela 85.

C/ Gremio de los Canteros

Teléfonos 44 46 40 / 42 80 61 — FAX 44 26 14
— SEGOVIA —

Les desea: **FELICES FIESTAS**



Parador de Turismo
— SEGOVIA —

Teléfono 44 37 37 — Telefax 43 73 62

Le ofrece la degustación de la típica cocina castellana
y de temporada

ESTABLECIMIENTO IDEAL PARA FINES DE SEMANA,
BANQUETES, CONGRESOS, SEMINARIOS,
CONVENCIONES, etcétera

RESERVAS: Directamente o en nuestra Central de Paradores: Teléfono 91 / 435 97 00 — Télex 47913 RRPP

HACER LAS MALETAS

Arte, cultura, tradiciones y —sobre todo— muchos deportes de invierno

Atractiva oferta turística de Austria para los turistas del frío

Cualquier época del año es buena para planear un viaje de turismo o una simple "escapada" a Austria, pero el invierno austriaco, por sus especiales características es una época muy

adecuada y atractiva para realizar un viaje de placer al país centroeuropeo. Estas Navidades de 1992, además, la oferta de actividades resulta especialmente rica.

VICENTE ESCUDERO

Prácticamente hay opciones para todos los gustos: artísticos, culturales y —cómo no— deportivos. A continuación recogemos, a modo de pinceladas, un resumen de estas posibles actividades que ofrece Austria en este invierno de 1992.

En la señalada fecha del 23 de diciembre está previsto celebrar en Viena, precisamente con el título "Christmas in Vienna", un interesante recital a cargo de José Carreras (un personaje especialmente querido en tierras austriacas), Dianna Ross y Plácido Domingo. El recital se celebrará en el lujoso Salón de Fiestas del Ayuntamiento de Viena, en pleno centro de la capital, y los tres intérpretes serán acompañados por la Orquesta Sinfónica de Viena dirigida por Eugene Kohn y por el coro infantil de Gumpoldskirchen.

El organizador de este concierto es Mario Drai, que fue también el responsable del legendario concierto de los tenores Carreras, Domingo y Pavarotti, bajo la dirección de Zubin Metha, en julio de 1990 en Roma. En el concierto programado ahora en Viena está previsto que José Carreras, Diana Ross y Plácido Domingo interpreten diversas arias, dúos y un medley. La televisión austriaca retransmitirá el histórico concierto a más de cuarenta países y el sello discográfico Sony Classical producirá un vídeo, un compact disc y un disco láser de la artística velada.

MERCADILLOS Y VILLANCICOS

Es absolutamente cierto que la Navidad ambienta los pueblos y ciudades de Austria. Grandes árboles de Navidad repletos de luces se levantan en las plazas de casi todos los pueblos y ciudades austriacas, los mercadillos de Navidad crean en las calles una atmósfera de ensueño y de expectación tan gentil como sana y espontánea, al mismo tiempo que los numerosos conciertos de música navideña —incluso en los más recónditos pueblos— hacen las delicias de los visitantes.

NOCHE DE PAZ

En Austria, el punto culminante de las Navidades suelen ser los actos conmemorativos de la inmortal canción "Stille Nacht", (Noche de Paz), en la capilla conmemorativa de Oberndorf, cerca de Salzburgo, donde se escuchó por primera vez esta canción que por sí misma es todo un símbolo mundial de la Navidad.

El mayor belén del mundo se encuentra —y puede visitarse— en Steyr, en la Alta Austria, y lo componen más de ochocientas



Más de la mitad de la superficie de Austria es zona alpina.

ARCHIVO

figuras, todas ellas hechas de madera. Su creador, Ferdinand Pötmesser, del Tirol del Sur, lo

empezó a realizar entre los años 1930 y 1934. Las espectaculares figuras del Belén tienen una al-

tura de 20-30 centímetros y disponen de articulaciones en las piernas para que puedan ser

cambiadas de postura de un año a otro.

Especial atención merecen los típicos y artesanales mercadillos de Navidad que se organizan en las ciudades austriacas en las fechas inmediatamente anteriores a la Pascua. De estos, son muy representativos los mercadillos vieneses. Concretamente, el mercadillo del Niño Jesús que se coloca todos los años en la explanada ante el Ayuntamiento de Viena ejerce desde hace casi 700 años una atracción casi mágica sobre los habitantes y visitantes de la ciudad imperial.

El parque del Ayuntamiento vienes, decorado con delicadeza, nos trae a la memoria los sueños llenos de fantasía de la niñez: muñecas móviles en vitrinas representan leyendas vienesas antiguas; pero tampoco se olvida el presente y el futuro: un show con láser acompañado de música apropiada crea también un ambiente navideño.

En otros barrios de la capital vienesa también se organizan otros interesantes mercadillos navideños, como el que se puede visitar en el típico barrio de los anticuarios y que es una mezcla de "rastró" y de puestos estrictamente navideños. En cualquier caso, la degustación de un "vino caliente" en cualquiera de estos mercadillos es, más que una tradición, casi un rito obligado.

En este mercadillo vienes de Spittelberg, se pueden encontrar

(Viene en pág. 18)

Hotel Infanta Isabel

HR



Isabel la Católica, 1
Tel. 44 31 05

En Plaza Mayor (junto a Catedral)

Hotel Infanta Isabel
en la Plaza Mayor de Segovia

Edificio del siglo pasado recién
rehabilitado

Aire acondicionado
Cafetería - TV
Buffet desayunos
Garaje
Salones de reuniones



Ctra. Villacastín, 2

SEGOVIA



Muebles todos
los estilos
Castellanos
pino y roble

Ctra. de La Coruña, 5 SAN RAFAEL

TURISTAS DEL FRIO

(Continúa en pág. 19)

los más variados y atrayentes productos artesanales. En la estrecha callecita del siglo XVIII, repleta de animación por estas fechas, se encuentran pegados, unos con otros, los más variopintos y acogedores puestecillos.

En la atmósfera de la calle se

la Navidad. Es un auténtico "Belén viviente" sentido y siempre renovado.

En Graz, la capital de Estiria, anuncian musicalmente la Navidad con canciones de adviento en la Opera, con un repertorio del que forman parte principalmente canciones populares y de Adviento originales de la pro-

Les siguen campaneros vestidos de blanco, los "Glöckler", que llevan sobre sus cabezas inmensos lamparones iluminados con velas.

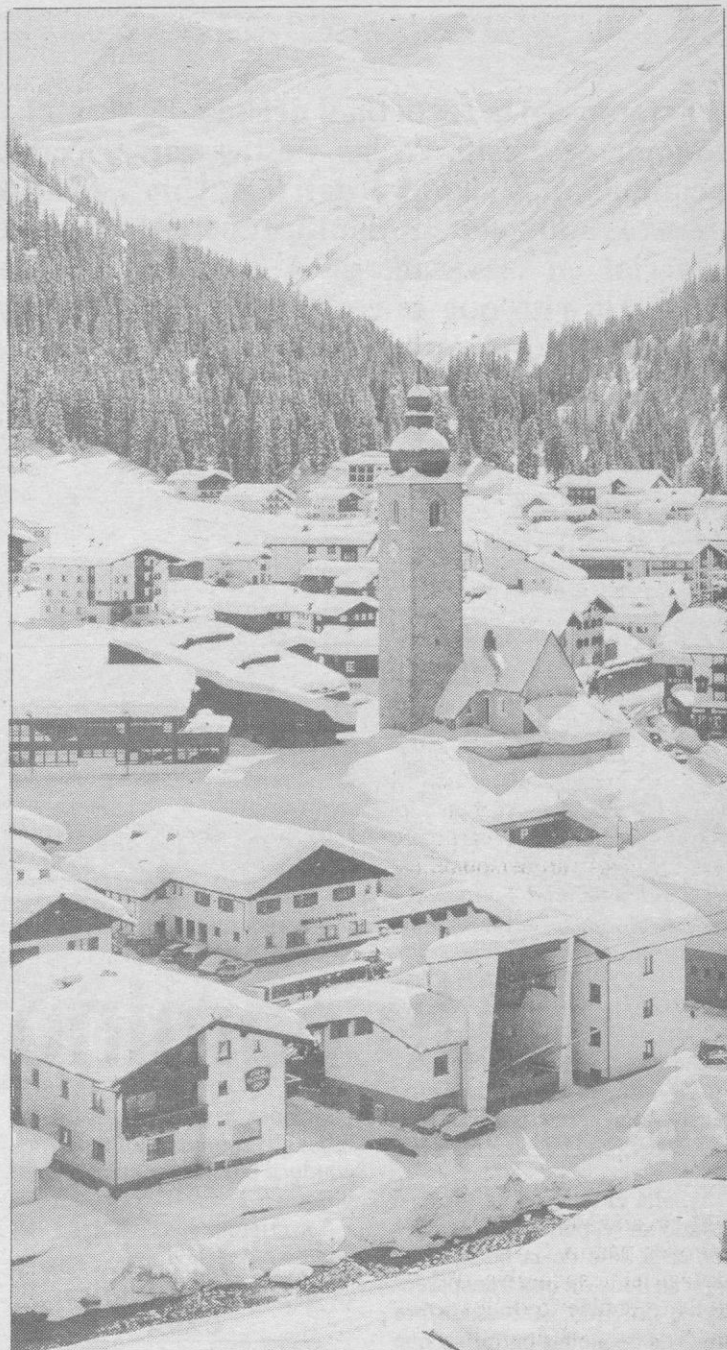
ESQUI ALPINO Y DE FONDO

Formando parte casi indisoluble del panorama turístico y recreativo austriaco en las fechas invernales se encuentran los deportes de invierno y concretamente, la temporada de esquí 1992/1993 para la que Austria sigue ofreciendo "nieve, diversión y gran confort".

De manera telegráfica pero expresiva podemos decir que para los aficionados a los deportes de invierno de todo el mundo, Austria cuenta con una oferta inmejorable: con el 62% de su superficie en zona alpina, cuenta con 130 teleféricos de cabina, 22 funiculares y más de 500 telesillas. Tienen en total una capacidad de unos 500 millones de subidas en cada invierno hasta donde alcanzan las numerosas pistas que suman en total más de 12.000 kilómetros de recorrido. Casi la totalidad de las estaciones de invierno de importancia existentes en Austria tienen pistas en altitudes superiores a los 1500 metros, donde la nieve está plenamente garantizada.

Junto a las modalidades de esquí alpino y de fondo que son las más habitualmente practicadas por los aficionados, existen en Austria otras muchas ofertas de deportes invernales para los que quieran experimentar sensaciones y experiencias nuevas, como el monoesquí, la vela sobre hielo, el para-esquí para volar alto, el buceo bajo las heladas aguas de los lagos alpinos, las carreras con trineos tirados por perros o el safari-esquí.

En definitiva, que el invierno en Austria puede ser cualquier cosa menos aburrido.



El invierno en Austria es bonito y divertido.

ARCHIVO

mezcla el olor de las velas hechas a mano con el de los condimentos de las galletas de miel Lebkuchen recién hechas. En este mercadillo se puede encontrar también bisutería de latón, bronce, plata y oro, junto a cerámica y vidrios artesanales, juguetes de madera, muñecas, y un largo etcétera de productos de lo más variopintos y curiosos.

Por su parte, en el bellísimo centro de Innsbruck se abre también un mercadillo del Niño Jesús cuya visita representa una buena disculpa para acercarse al Goldenes Dachl, el Tejadillo de Oro, lujoso mirador imperial del antiguo castillo de Innsbruck del siglo XV, desde el que se divisa un espectacular panorama de montañas cubiertas de nieve.

DEL TIROL A GRAZ Y SALZBURGO

En lo que respecta al Tirol, lo más representativo de sus costumbres navideñas es el belén. Los ejemplares de más valor pueden admirarse en el Museo de Arte Popular del Tirol, pero también se encuentran bellos ejemplares en muchas casas particulares de los pueblecitos de Thaur, Zirl o Absam. El popular "vamos a ver belenes" es algo que goza de gran tradición en todos estos bellos y recoletos pueblos tiroleses.

En las afueras de Igls se celebra hoy día 23 de diciembre, la "Navidad de la Montaña", donde todos los vecinos del pueblecito participan activamente en la representación de la Historia de

vincia de Estiria, y con el Oratorio de Navidad de J.J. Bach en la parroquia.

Para Salzburgo, el Adviento y la Navidad suponen una completa y afamada oferta musical en todas sus formas. El Adviento da comienzo con una ceremonia solemne delante de la catedral y sigue con el salzburger Adventsingern, conocido en el mundo entero. Luego, el "Canciones y usos del Adviento en el Mozarteum" y todo ello culmina con la solemne Misa del Gallo en la Catedral. El Año Nuevo se saluda en Salzburgo musicalmente con diversos conciertos.

El círculo folklórico de Navidad en Austria se completa con numerosas marchas de los "Perchten" o seres demoníacos y las marchas de los Reyes Magos del 5 y 6 de enero. La más vistosa es sin duda la de Gmunden am Traunsee, donde los Reyes Magos llegan a puerto en un gran barco de madera y se dirigen con su séquito a la plaza del Ayuntamiento. Se trata de un coro de hombres con disfraces que van cantando canciones de Navidad.

La degustación de un "vino caliente" en cualquiera de los mercadillos navideños es, más que una tradición, casi un rito obligado.

Duque

Maestro Asador de Segovia
MESON TIPICO, FUNDADO EN 1895
Calle Cervantes, 12 Tel. (911) 43 05 37

Desde 1895 al Servicio de los clientes
y amigos presentes en todas las
conmemoraciones segovianas.

LA FLORESTA

PALACIO DEL SIGLO XVII
CONJUNTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO
SALONES PARA BODAS Y BANQUETES
AMPLIO APARCAMIENTO

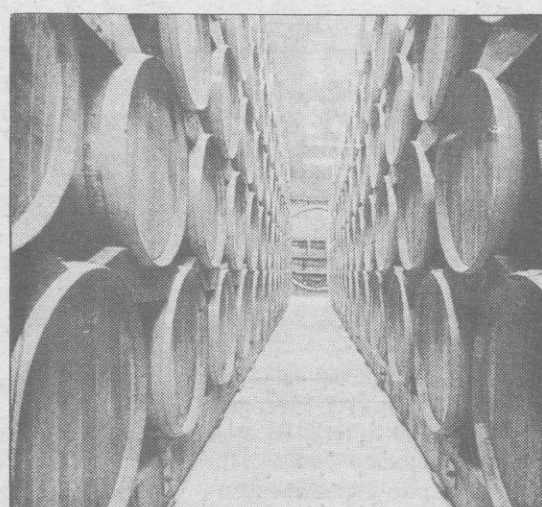
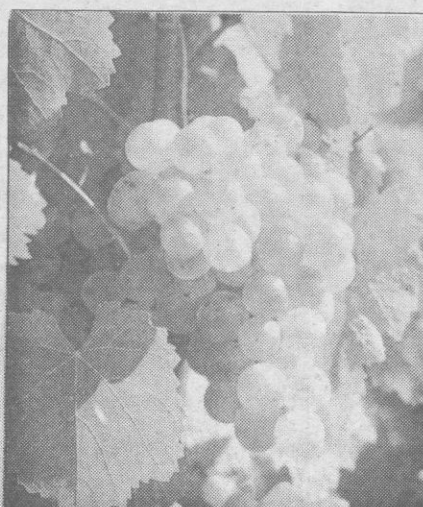
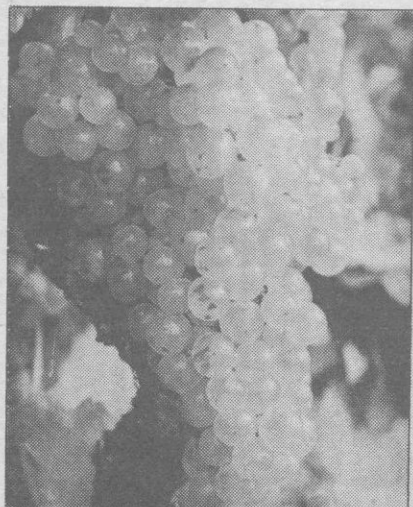
Para encargos e información: DUQUE, tel. (911) 43 05 37.
LA FLORESTA Tels. (911) 43 46 11 / 00. 40001 Segovia (España)

SUPLEMENTO ESPECIAL VINOS, CAVAS Y LICORES

Estamos en la recta final del año. Es tiempo de fiesta. Y las fiestas van acompañadas siempre de ritos. Uno de estos ritos, con un significado muy especial en Navidad, es el rito del cava. Un rito que es casi mítico. En Navidad todo el mundo es un poquito

mejor o, por lo menos, lo intenta. En Navidad todos nos deseamos lo mejor mutuamente. Y en la mayoría de las ocasiones todos estos buenos deseos de paz y felicidad se sellan con una copa de cava. En Navidad beben cava las personas que nunca toman bebi-

das alcohólicas. "Es que lo bebo por lo que significa", argumentan muchos. El cava, en Navidad, tiene ese toque mágico especial, de contribuir a reinventar una y mil veces el rito siempre viejo, aunque permanentemente joven, del brindis.



La vendimia de los racimos destinados a la elaboración de una cava no puede ser una vendimia corriente.

ARCHIVO

Un camino de júbilo y de fiesta

VICENTE ESCUDERO, ANDRÉS HURTADO
MARIA LUISA RONCAL, SARA LUNA

"¡Salta el tapón y un torrente dorado de espuma y vino sale por el gollete de la botella! La copa se llena de una transparencia de oro fino, atravesada por miles de pequeñas burbujas, que ascienden raudamente a la superficie, se remansan en los bordes, y allí forman una corona de perlas y minúsculas estrellas. Nos llevamos deleitosamente a los labios el borde del cristal y el cosquilleo de las burbujas es preludio de la plenitud de sensaciones con el que el sorbo regala nuestro paladar. ¡Alegría en los

corazones y un cava en los labios! La espuma de los cavas nos conduce por un camino de júbilo y fiesta".

La criatura más mimada del universo de los vinos

ASI NACE UN BUEN CAVA

El cava es un vino ritual, preciosista, que exige mimo y dedicación.

"El cava es el vino de las celebraciones, el de los campeones, el del triunfo. El cava es la criatura más mimada del universo de los vinos, el de crianza más delicada y complicada. Exige tal sucesión de ma-

nipulaciones que no hay alimento en la Tierra que le aventaje en la carrera de obstáculos de su elaboración, con una experiencia codificada a lo largo de los siglos. Y sin embargo, es flor de un día: sale tan a punto de la cava, tan maduro y perfecto, que es el único vino que no resiste la vejez".

Son palabras de María Antonia Estévez, escritas hace ya algún tiempo, pero que conservan toda su vigencia. Dan en la diana. El cava es un vino ritual, preciosista, que exige mimo y dedicación. El cava es una obra de arte y, además, efímera. El cava es —sin discusión— la

bebida más reglamentada y burocratizada —para bien— de la historia de la civilización.

En principio, la vid

La vendimia de las uvas que darán lugar a los cavas comienza a finales de septiembre, cien días después de la floración. Anualmente, el rendimiento máximo por hectárea viene fijado por la ley y, como decimos, la ley rige también toda la delicada sucesión de manipulaciones que sufre el cava hasta su salida de la bodega.

Pero es que hay más todavía: La vendimia de los racimos des-

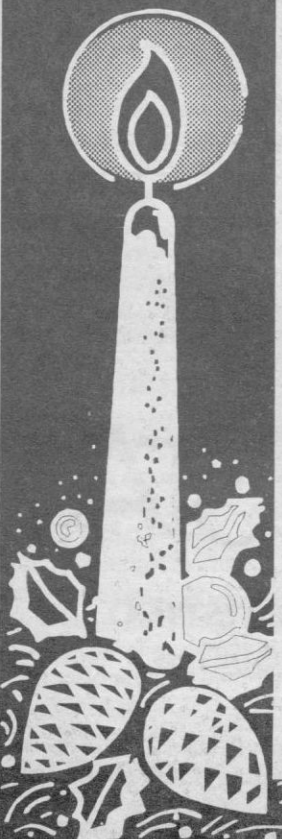
tinados a la elaboración de un cava no puede ser una vendimia corriente. Hay que escoger los racimos uno por uno. Hay que procurar que lleguen enteros a la bodega. Hay que impedir que se caliente el racimo cortado. Hay que tratar delicadamente los racimos vendimiados. Por esto se colocan en cestos de mimbre o en cajones de poca cabida, a fin de evitar acumulaciones y aplastamientos prematuros y nocivos".

Recolectadas las uvas, se trasladan a las bodegas y son verídicas en prensas especiales que rá-

(Continúa en pág. 21)

FELIZ

1993



ARRIBAS

DECORADORES MUEBLISTAS



PROYECTOS DE DECORACION

INTERIORISMO

AMUEBLAMIENTO COMERCIAL

ELEMENTOS DECORATIVOS

MUEBLE AUXILIAR

REGALOS

bellísimo

C/. PEÑALARA, 4. 40006 SEGOVIA TEL. 911-420162/66

20
PUBLICIDAD

(Viene de pág. 20)

pidamente extraen el zumo, evitando todo contacto con el residuo del fruto. La ley vela también estrictamente el prensado. Así, está prohibido prensar más de cuatro toneladas por vez, de las que se extraerán no más de 2.666 litros de mosto. Para elaborar los cavas se utilizarán tan sólo las dos primeras prensadas o, a lo sumo, también la tercera, para cavas de inferior calidad.

"La extracción del mosto es una labor de primer orden, delicada y compleja. Con ser simple y corriente, es la operación más importante en la producción del mosto y la posterior conversión en vino. Todo cuidado es poco, toda posible innovación ha de ser contrastada".

Y es que "no basta racionalizar la extracción del mosto. Es conveniente enfatizar el cuidado para protegerlo del aire inadecuado. Hay que proceder al desfogado o eliminación de impurezas. Hay que envasarlo convenientemente".

El "coupage"

En toneles de madera, barriles de roble o grandes cubas de acero en la que la temperatura interna puede controlarse a veinte grados centígrados con la ayuda de circuitos refrigeradores y calefactores (termostatos), se realiza la primera fermentación del cava. La fórmula química es bien conocida: glucosa, alcohol y burbujas de gas carbónico. Esta primera fermentación suele iniciarse tras medio día de reposo y durará varios meses.

"Durante varias semanas el mosto va a burbujear constantemente por la acción de las levaduras que originan la producción de alcohol y gas. Hay levaduras indígenas, hongos microscópicos y unicelulares que provienen naturalmente de los pellejos de la uva, pero también pueden ser levaduras de laboratorio seleccionadas y conservadas, multiplicadas e introducidas en la cuba tras la vendimia. Cuando la fermentación alcohólica termina, se inicia la segunda fermentación, en la que el ácido málico de la uva se transforma en ácido láctico, más débil, lo que disminuye la acidez del vino verde inicial".

"Al final del invierno se acaba la conservación en cava y en ese momento toda la actividad burbujeante se detiene. El vino, amansado y domesticado, se transforma en un "vino tranquilo" que aún espera la operación crucial del coupage".

Naturalmente, de la buena confección del "coupage" dependerá la posterior calidad del cava. En el momento del "coupage" también se añade al mosto una pequeña cantidad de azúcar y levaduras que se encargarán de realizar la segunda fermentación del vino.

El "coupage" suele ser un secreto celosamente guardado por los distintos fabricantes, ya que, en cierto modo, representa la "imagen de marca", el "sello personal" que cada fabricante pone a los cavas de la firma. Se sabe, eso sí, que en cada "coupage" suelen participar de diez a



Hay que tratar delicadamente los racimos vendimiados.

ARCHIVO

veinte crudos, blancos y negros, en distinta proporción.

Como señala María Antonia Estévez, "los fabricantes añaden frecuentemente a los crudos de la última cosecha un vino de reserva destinado para este uso (de

ahí que los cavas no tengan añada propia)".

El reposo

Tras las últimas decisiones, degustaciones y pruebas, el cava

está dispuesto para ser envasado a las botellas, operación que se conoce con el nombre de "tiraje". El "tiraje", por tanto, no con-

(Continúa en pág. 22)

EN TORRECABALLEROS

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA

☎ 40 10 60
☎ 40 10 46



SUS BODAS Y FESTEJOS

☎ 40 10 60 - 40 10 46

la Universal
GRANJA-ESCUELA

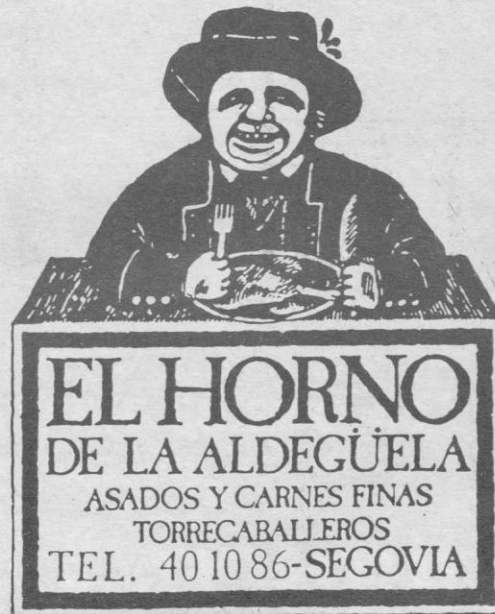
☎ 40 10 60

(91) 553 35 83

Dormitorios: 40 40 24



☎ 40 11 88



☎ 40 10 86

(Viene de pág. 21)

siste más que en embotellar el "coupage".

A continuación viene el "arrimado en las cavas", que consiste en apilar horizontalmente las botellas, llenas de vino del "tiraje", formando pilas, en las cavas. Son botellas "en rima". Y es aquí donde se produce la segunda fermentación.

"Las levaduras van trabajando

en el interior de la botella y el vino se vuelve turbio. Se han de expulsar los sedimentos que se depositan tras haberse agotado las sustancias aromáticas y sápidas. Cuando ya han transcurrido los años de cava que cada calidad necesita, se disponen las botellas en los "pupitres" y empieza el "removido".

El "removido" es, dada su originalidad, la faceta de los cavas más conocida por el público. To-

dos los días, durante el tiempo que sea necesario, un operario remueve la botellas de cava, la gira un octavo de vuelta, y la inclina boca abajo hasta que llegue a una posición casi vertical.

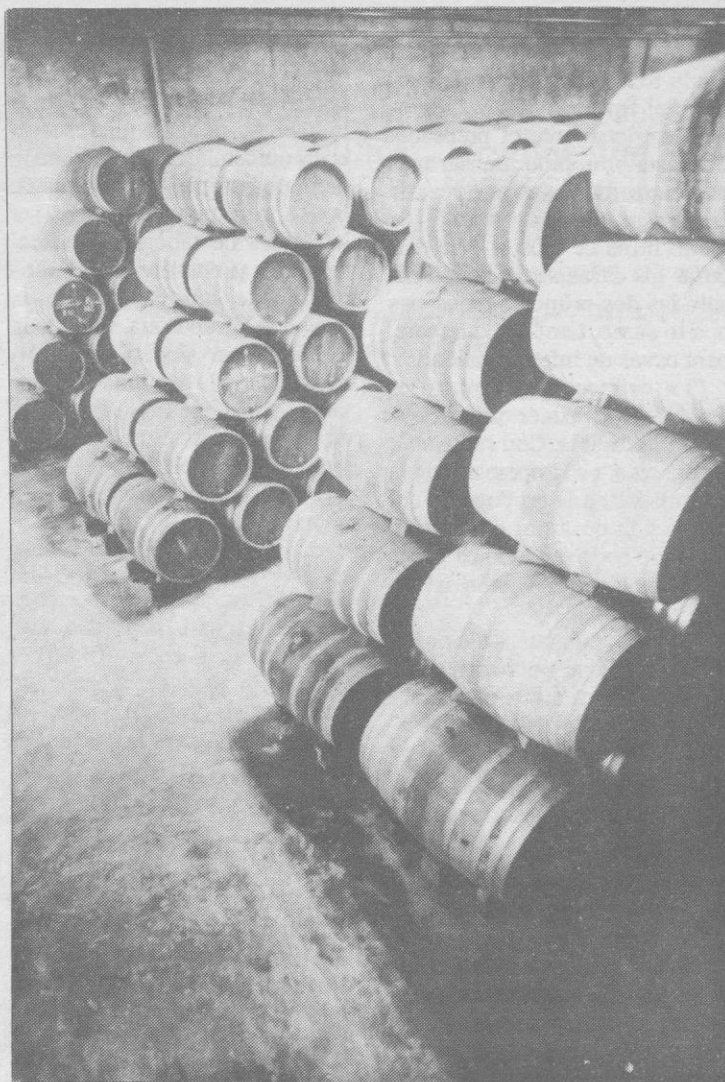
El objeto del "removido" es conseguir que el sedimento se vaya deslizando suavemente por el cristal de la botella y que se acumule cerca del tapón. Cuando se ha conseguido esto, reuniendo el sedimento en el gollete de la botella, se pasa al "degüelle", otra operación que exige una delicada operación.

Listo para la venta

El "degüelle" consiste en sumergir el cuello de la botella de cava en una salmuera refrigerada a dieciocho grados centígrados bajo cero. Al enderezar la botella, el tapón salta impulsado por el gas. El espacio de líquido liberado se llena con un licor especial azucarado, de cuya fuerza y proporción depende el tipo de cava final.

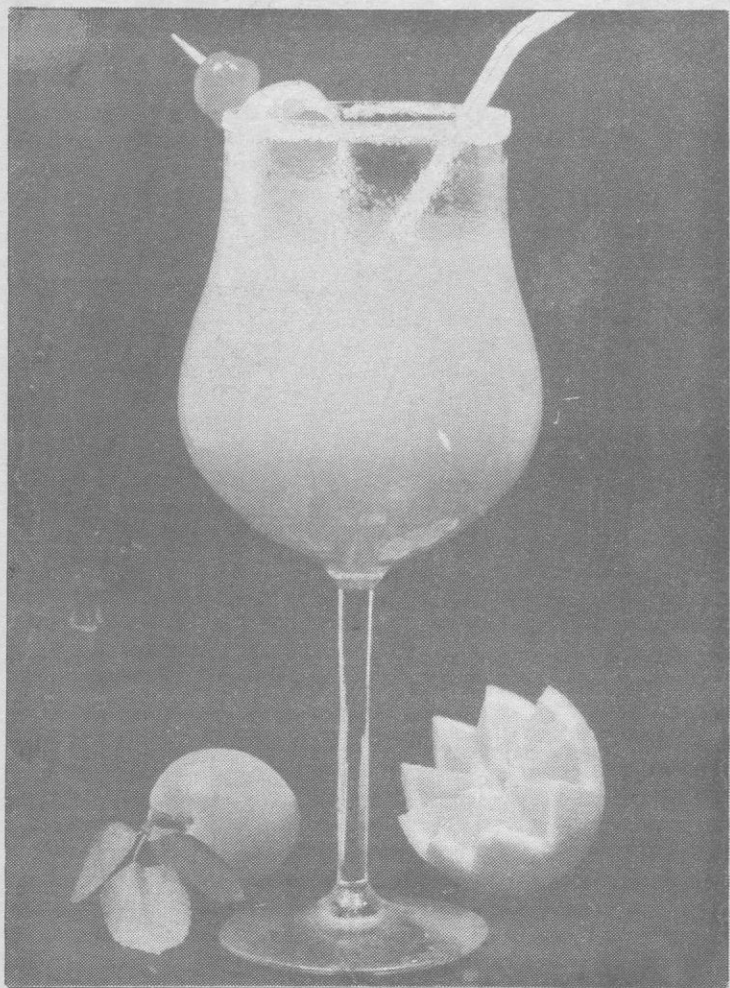
Después de todo esto sólo resta etiquetar la botella y taponarla con su tradicional tapón de corcho de alcornoque, que, por cierto, es un tapón muy sofisticado y, cómo no, también sujeto a la consiguiente reglamentación.

Y ya, por fin, después de un largo, mimoso y moroso proceso, el cava está dispuesto para la venta. Vid, vendimia, prensado, primera fermentación, coupage, tiraje, reposo o arrimado en cavas, removido, degüelle, etiquetado, envasado... el cava ya está vestido de gala para acompañar la mesa festiva.



Aquí se realiza la primera fermentación del cava.

ARCHIVO



El cava, bebida básica para la preparación de cocktails.

Pero, en el fondo, tampoco acaba ahí la vida del cava. En efecto, cuando el cava se encuentra en la mesa de cualquier hogar se ha cerrado tan sólo un ciclo constantemente repetido, porque nuevas botellas surgidas de las profundidades de las cavas pasarán a ocupar el lugar de las

que precedieron en el camino hacia la felicidad y el rito.

Y así se hará realidad, una vez más, aquella bella frase que dice: "Días de fiesta, días de alegría. Quedan todavía muchas botellas de sol burbujeante bajo tierra. Muchos días más de vida, ilusión y alegre esperanza".

Urbanización

LOS CORTOS

*El lugar más apropiado,
confortable y saludable*

**Venta de PARCELAS y CHALES
6.500.000 ptas.**

Teléfono 908 / 10 63 17

EVAMSA

EUROPEA DE VEHICULOS A MOTOR, S.A.

Ctra. de Valladolid, km. 91

Teléfonos 43 70 57 / 44 00 04

FAX 44 00 04 LA LASTRILLA (Segovia)

Concesionario Oficial:

Alfa Romeo 

SERVICIO TECNICO

RECAMBIOS

VENTA AUTOMOVILES

Cuchillería Arias

Cronista Lecea, 7
Teléfono 43 46 43

Ferretería

PICADORAS — EMBUTIDORAS — INSTALACIONES — CARNICAS

Cuberterías en acero inoxidable / Menaje de cocina / Afeitadoras /

Soportes para jamón / Estuches manicura "Solingen" /

Navajas suizas "Victorinox" / Artículos de regalos



Duplicamos llaves
de seguridad

Los cavas pueden ser la "bebida básica" para un sinfín de combinaciones

Cocktails de cava: sorbos de estrellas

Lo que no se debe hacer nunca es mezclar cava con café, porque "combinan mal".

Los puristas suelen decir que los cavas "hay que beberlos solos", por ellos mismos, sin mezclas de ninguna clase, para poder degustar así en todo su esplendor su genuino e incomparable sabor.

Sin embargo, también es cierto que los cavas pueden utilizarse —y de hecho se utilizan y muy bien, por cierto— como "bebida básica" para preparar un sinfín de cocktails y combinados.

Es precisamente bajo esta forma de cocktails y combinados cuando se puede decir con toda propiedad que los cavas alcanzan una variedad ilimitada de gustos, sabores, olores y hasta tonalidades.

Hay también, incluso, virtuosos de los combinados, como Carlos Delgado, autor del libro "365 más un cóckteles", que llega a decir que la misma historia de los combinados "se vio enriquecida con el descubrimiento de las posibilidades combinatorias del champán", alcanzándose de esta manera "uno de los hitos más grandiosos del arte combinatorio".

De todos modos, la unión del cava con otros licores hasta for-

mar cóckteles infinitos fue una tarea ardua y delicada. El cava, como un auténtico "rey" no se puede mezclar "con cualquier cosa" para dar un todo homogéneo, un sabor consistente, un cócktel que merezca el nombre de tal.

El propio Carlos Delgado, en su libro ya mencionado, y que es un delicioso manual de cockteleología asequible para todos, especifica que el cava combina bien con los siguientes licores: Benedictine, cerveza, coñac, curaço, chartreuse, ginebra, oporto, vermouth, whisky y zumos de fruta.

El cava "se lleva bien" con el cointreau y es indiferente al aguardiente, los huevos, el jerez, la leche, licores de crema, pernod, ron, tequila y vodka.

Lo que —según Carlos Delgado— no debe hacerse nunca es mezclar cava con café porque "combina mal". Así, que ya lo saben, cóckteles de cava, sí, pero sin café.

Otra guía del cócktail prestigiosa, la "Guía Vogue", de Henry McNulty, también se ocupa destacadamente del cava y los cóckteles posibles con este componente. En esta guía, el especialista McNulty afirma:

"El cava, e incluso su hermano menor, el vino espumoso, no sólo comparte con los diamantes el primer puesto del escalafón de las preferencias femeninas, sino

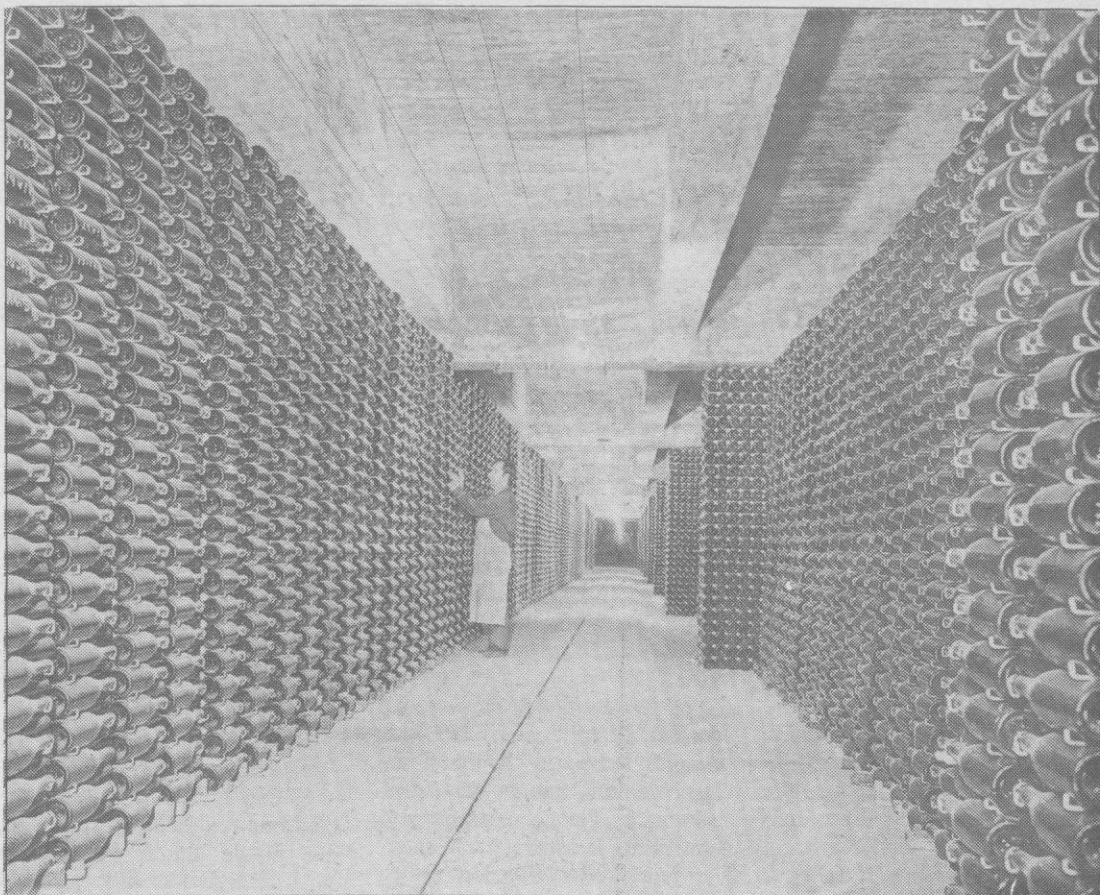
que entusiasma además a casi todos los varones".

"Yo mismo he podido constatar este fenómeno a lo largo de mi nutrida experiencia como invitado a recepciones de todo tipo: ante el dilema de elegir entre un trago fuerte o un "sorbo de estrellas" en forma de cava, casi todos los asistentes, sean de uno o de otro sexo, se inclinan hacia esta segunda opción, comparativamente más ligera".

"Quizás todo ello se deba, como apunta el especialista fran-

cés E.A. Maury, a que el champán, además de buen sabor, tiene el aliciente de que su efecto eu-

forizante está exento de las contraindicaciones de los tranquilizantes convencionales".



El "arrimado en las cavas" consiste en apilar horizontalmente las botellas.

ARCHIVO



GARDEN CENTER

Hispania Verde



- * TODO TIPO DE PLANTAS
- * RIEGOS AUTOMATICOS
- * TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS
- * MAQUINARIA
- * DISEÑO Y REALIZACION DE TODO TIPO DE JARDINES
- * ESTANQUES PREFABRICADOS

"MAS QUE UN VIVERO"

Teléfono 911 / 40 11 68

TORRECABALLEROS (Segovia)

Salón del Calzado

La más interesante
y completa exposición
de calzados
en colaboración directa
con 500 fabricantes

Juan Bravo, 54

GALERIAS EL SOL

BOLSOS Y
ARTICULOS DE PIEL

Lo más moderno y actual

ALTA PELETERIA

SEGOVIA

Juan Bravo, 27

¿Cuánto la quieres
después de 5 años
de matrimonio?

5 veces más.



Feliz Aniversario.

UN DIAMANTE ES PARA SIEMPRE



Larumbe

JOYERIA / RELOJERIA. C/ Roble, 8. Telf. 421245

C/ Juan Bravo, 52. Telf. 431833. SEGOVIA

La degustación de un buen vino es una suma de sensaciones diversas

El arte de catar un buen vino

Jaime Cirana, que ha escrito varios libros estimables sobre los vinos, afirma que "la degustación de un buen vino es la interpretación consciente de una suma de sensaciones diversas, que nos llegan provenientes de los estímulos, en forma simultánea o en forma sucesiva".

Concretamente, al degustar un vino intervienen tres importantes órganos -ojos, nariz y boca- o, lo que es lo mismo, los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto (éste último a través de la lengua).

Como dice Jaime Cirana, "los que simplemente beben vino, los consumidores corrientes y vulgares, no los iniciados, perciben todas las sensaciones al mismo tiempo, formando un bloque. El degustador de vinos, en cambio, ha de pretender hacer un análisis sensorial, ha de tender a hacer una degustación analítica, cuya finalidad no es otra que la de separar, ordenar y finalmente interpretar las diversas sensaciones recibidas".

Así, para el buen catador de vinos, la primera sensación ante un vino proviene de la vista, de las sensaciones visuales, al percibir el vino (color, limpieza, fluidez, efervescencia, intensidad, transparencia).

Inmediatamente después de este primer acercamiento visual entra en escena la nariz, a través de la cual percibimos el aroma o "bouquet" del vino (sensaciones olfativas por vía nasal directa).

La tercera fase, la más compleja y completa, corresponde naturalmente a la boca, con la que apreciamos el gusto y el cuerpo del vino. En la boca, sucesiva y simultáneamente, se aprecian sensaciones olfativas (por la vía retronasal), gustativas y táctiles (sensaciones químicas por reacción de las mucosas, sensaciones táctiles propiamente dichas, tacto y sensaciones térmicas).

La amplitud y riqueza de características que percibimos con la boca obliga a una relación más detallada y pormenorizada.

- Con la boca percibimos el gusto del vino a través de tres tipos de sentidos y sensaciones (olfato, gusto y tacto), a saber: Aroma de boca o "bouquet" interno del vino; sabor o gusto propiamente dicho, persistencia, equilibrio; la astringencia, causticidad, picos e irritación.

- Con la boca percibimos también el cuerpo del vino a través del sentido del tacto (sensaciones táctiles propiamente dichas, tacto y sensaciones térmicas). En esta fase apreciamos por tanto la consistencia, fluidez, untuosidad y cuerpo del vino así como su temperatura.

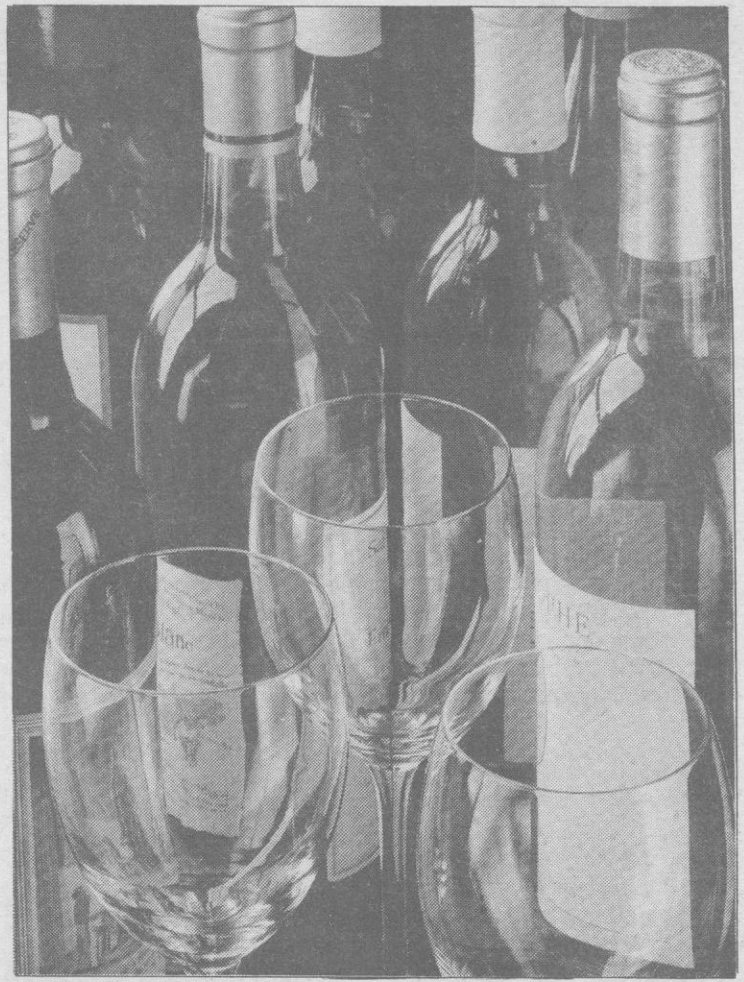
Como se afirma en algunos tratados, "catar un vino es casi un acto sagrado, ritual, que se lleva a cabo con todo detenimiento. Con el índice y el pulgar de su mano derecha, el buen catador coge la copa por su base para no alterar la temperatura del

líquido que probará. Lo lleva entonces a la altura de sus ojos y, al trasluz, aprecia sus cualidades. Desciende luego hacia su nariz con un leve movimiento giratorio para que las sustancias olorosas volátiles se liberen y él pueda distinguirlas, e inclina la cabeza hacia adelante para beber un pequeño sorbo".

"La lengua y las mucosas bucales se impregnan entonces del sabor del vino. Es en ese instante —a través del color, el aroma y el sabor—, que el experto puede disfrutar de su bouquet, su refinamiento y su calidad".

DECALOGO DEL BUEN BEBEDOR DE VINOS

- 1.- Un vino nunca debe ser agitado antes de beberse.
- 2.- No someta el vino a cambios bruscos de temperatura, ya que puede alterar gravemente sus características de sabor, aroma y cuerpo.
- 3.- Los vinos tintos son para beberlos a temperatura ambiente de bodega.
- 4.- Los vinos blancos y rosados se beben fríos. Este enfriamiento debe hacerse en un cubo con hielo, nunca en el congelador de una nevera.
- 5.- Los vinos blancos y rosados se beben antes que los tintos.
- 6.- La buena mesa empieza por los vinos jóvenes para continuar por los más viejos.
- 7.- Sírvese el vino en copa grande, llena hasta la mitad, y de



El vino debe servirse en copa grande y de boca ancha. ARCHIVO

boca ancha, para poder apreciar su aroma, sabor y color.

8.- Beba el vino blanco con entremeses, sopas y mariscos; los rosados con pescado y los tintos con asados, caza y carnes rojas.

9.- Un vino de crianza es el envejecido varios años en barrica bordelesa de roble.

10.- Elegir un vino es una obra de arte.

Los vinos secos deben tomarse al principio de la comida, reservando los abocados y dulces para el final. Los ligeros deben beberse antes que los vinos de cuerpo, y los frescos preceden a los que se tomarán a temperatura ambiente.

Los vinos blancos, que conju-

(Continúa en pág. 25)



TANATORIO SEGOVIANO SAN JUAN DE LA CRUZ

Agencia Funeraria
Santa Teresa

C/ Los Coches, 11
Tel. 42 58 15



Grupo
Eurofunerarias

SERVICIO 24 HORAS



C/ Tercios Segovianos, s/n.
Teléfs. 43 00 28 - 42 58 10 - 42 50 61

DELEGACIONES EN
TODA LA PROVINCIA

El arte de catar un buen vino

(Viene de pág. 24)

gan las temperaturas cálidas, resultan ideales para las comidas sencillas, preparados sin salsas, pescados, mariscos, ostras, huevos, platos fríos, quesos frescos o semiduros.

Los platos de carne fríos y los quesos en general admiten los vinos rosados.

Los vinos tintos aromáticos complementan adecuadamente a las carnes blancas, de caza y quesos.

Los vinos tintos fuertes se reservan para las carnes rojas y los asados.

En general, se considera adecuado servir al menos tres vinos en una comida, uno blanco o rosado para los entremeses y el pescado, y dos tintos diferentes para los platos fuertes y los quesos.

De modo muy esquemático —cada plato con su vino— podemos decir que:

- Ostras y mariscos se sirven con vinos blancos.

- Los crustáceos, con vinos blancos semisecos.

- Los entremeses, blanco seco, semiseco o un rosado liviano.

- El foie gras, servido al principio de la comida, se acompaña con un blanco suave; servido al final de la comida, con vino tinto.

- Para las sopas, vinos secos.

- Pescados y frituras, vinos blancos.

- Carnes blancas, aves, se acompañan con vinos tintos livianos.

- Carnes rojas, caza, tintos fuertes.

- Quesos, tintos.

LA TEMPERATURA

La temperatura adecuada para servir los distintos vinos es la siguiente:

- Blancos secos: de 6 a 8 grados C.

- Blancos abocados y dulces: de 2 a 5 grados C.

- Espumosos: de 3 a 6 grados C.

- Rosados: 10 grados C.

- Tintos: de 13 a 20 grados C

LO QUE NO DEBE HACERSE AL ABRIR UNA BOTELLA DE BUEN VINO

1.- Cortar la cápsula por encima del gollete o arrancarla por completo.

2.- Agitar la botella desconsideradamente, especialmente si se trata de una vieja botella.

3.- Al descorchar, hacer girar la botella: el que debe girar es el saca corchos.

4.- Servir una vieja añada de vino tinto inmediatamente después de descorchar la botella (el vino tiene que "airearse").

5.- No oler el tapón antes de servir el vino. Un mal corcho puede arruinar el mejor vino.

6.- No limpiar el cuello de la botella cuidadosamente con un paño limpio.

7.- Utilizar copas de color: las copas para servir los vinos deben de ser incoloras y de forma de balón. La copa de color es ordinaria y denota mal gusto e incultura.



Cada cepa y cada terruño dan a la uva propiedades diferentes.

ARCHIVO

De estas uvas se hacen los cavas

En viticultura no existe la generalidad. Cada cepa y cada terruño confieren a la uva características diferenciales que el criador-elaborador selecciona para sus propios logros.

De todos modos, entre las variedades posibles de cepas sólo hay unas pocas (sólo cuatro tipos) expresamente homologadas que dan vinos que pueden transformarse en cava.

Estas cuatro variedades de vid son las siguientes:

- Macabeo, de racimos tempranos y apiñados, origina vinos

de gran fragancia, melosos y afrutados.

- Chareló, de granos sueltos y piel dura, genera blancos con potencia y brillo, dotados de sabores fuertes y sustanciosos.

- Parelada, de racimos tardíos, produce vinos muy aromáticos, y poseedores de elegante finura.

- Monastrell, utilizada tan sólo para la elaboración de cava rosados, es una uva negra, cuyo mosto se obtiene virgen y proporciona vinos rosados de reflejos rojizos y sabores rotundos.

En España se elaboran cuatro

tipos de cava, según su grado de riqueza en azúcares (que depende de la cantidad de "licor" que se introduce en la botella de cava en la operación conocida como "degüelle"). Estos cuatro tipos de cava son los siguientes:

- Brut. Contenido inferior a 20 gramos de azúcar por litro.

- Seco. Entre 0 y 30 gramos de azúcar por litro.

- Semiseco. De 30 a 50 gramos de azúcar por litro.

- Dulce. Contenido de azúcar superior a los 50 gramos por litro.

Hostal Boal**

Habitaciones con Baño completo Calefacción - TV

Bar - Restaurante

Raciones

Platos Combinados

Cocina casera

HORNO DE ASAR

Ctra. de Valladolid, s/n.

Teléfonos 43 79 35 y 44 07 26

LA LASTRILLA

(Segovia)

Perfumería VELASCO

Prestigio Comercial

* Artículos para regalo

* Material fotográfico

Isabel la Católica, 2

YAMAHA

30 modelos de motos y Scooter

Desde **6.304** ptas. al mes, un magnífico modelo de YAMAHA

REGALOS y BONIFICACIONES ESPECIALES hasta el día 6 de enero

Concesionario Oficial: **AGROMESA**

C/ Guadarrama, 6 (Polígono Industrial "El Cerro"). Teléfonos 42 06 50 / 42 12 37 SEGOVIA

Una tradición medieval que ha llegado a nuestros días

El copero o somelier

Una vieja tradición medieval, el copero o somelier, ha llegado hasta nuestros días. Con su taza de plata y su delantal de cuero, el copero o somelier es una figura importantísima en todos los lujosos restaurantes del mundo.

Dicen que antiguamente el somelier llevaba, además de los citados atributos, un manojo de llaves al cinto. Los viejos vinos de su señor estaban guardados y encerrados en profundas cavas: sólo el hombre de su confianza tenía acceso a ellos. Este hombre de toda confianza era, precisamente, el somelier.

Además hay que tener en cuenta que en aquella época medieval los envenenamientos eran cosa cotidiana y el somelier debía de catar personalmente el vino que servía a su dueño y señor. Si el somelier no fallecía entre atroces dolores, el vino era bueno y podía escanciarse.

Con moderación, el vino actúa favorablemente sobre los sistemas circulatorio y nervioso

VINO Y SALUD

Los bebedores moderados tienden a tener un índice de mortalidad menor que los abstemios y que los grandes bebedores, según la edad y el sexo. Por tanto, en esto del vino, hay que distinguir entre el uso y el abuso. El consumo moderado de bebidas alcohólicas por los adultos puede reducir el riesgo de infarto de miocardio, mejora la calidad de vida, alivia la tensión y contribuye a la alimentación.

Entre los componentes del vino destacan:

- Azúcares, que aportan energía.

- Componentes inorgánicos: sales minerales y metales como el sodio o el potasio, que tienen efecto diurético.

- Vitaminas: el vino posee gran variedad de vitaminas y contribuye a estabilizar las necesidades diarias.

- Alcoholes, de los cuales el principal es el etanol.

Se deben distinguir también claramente los efectos del vino según las cantidades ingeridas. Tomado en pequeñas dosis, actúa favorablemente sobre el sistema circulatorio, produciendo vasodilatación, aumento del rit-

mo cardíaco y evita el depósito de colesterol en las arterias.

En el sistema nervioso, el vino estimula el cerebro y produce euforia, exaltación, etcétera.

Dado que el volumen de alcohol que cada persona puede ingerir es variable, resulta aconsejable que cuando el bebedor comience a perder el control, se tome como serio aviso para suspender la bebida.

Los expertos aconsejan, de todos modos, que la ingestión de alcohol no sobrepase la cantidad de 0,8 c.c. por kilo de peso y día, lo que nos da una cantidad diaria total para el vino de 12º de medio litro de vino por día.

También se aconseja que el consumo de vino se realice, a ser posible, siempre dentro de las comidas.

En la cocina, el vino es también de utilización muy frecuente y se emplea tanto para adobos como en guisos y salsas de carne o de pescado, siendo elemento frecuente en pastelería y repostería.

Composición nutritiva

El vino es la bebida alcohólica más representativa y de mayor consumo, y, como todas ellas, está encuadrada en el grupo de los alimentos denominados energéticos, puesto que prácticamente sólo aporta a la dieta calorías y una escasa cantidad de hidratos de carbono y de proteínas.

Al tener su origen en la uva, el vino está considerado como un alimento vegetal, aunque por su posterior elaboración artesanal no contiene prácticamente nutrientes, y sí, en cambio, un elevado contenido calórico. Estas calorías que proporciona el alcohol (siete por gramo) se conocen como "calorías vacías", debido a que no tienen un sustrato orgánico y que lo que hacen en la dieta es sustituir las de otros alimentos más valiosos o, simplemente, sumarse a ellos.

Cien centímetros cúbicos de vino en la mesa contienen 0,5 gramos de hidratos de carbono y 0,2 gramos de proteínas, estando formado el resto por alcohol (de 9 a 16 grados, dependiendo de la variedad) y por agua.

UNA BODEGA EN CASA

Para acondicionar una bodega en casa, el lugar ideal es el sótano,

porque allí no llega la luz del sol ni las trepidaciones de la calle, porque la ventilación es mínima y adecuada y porque la humedad y la temperatura permanecen estables.

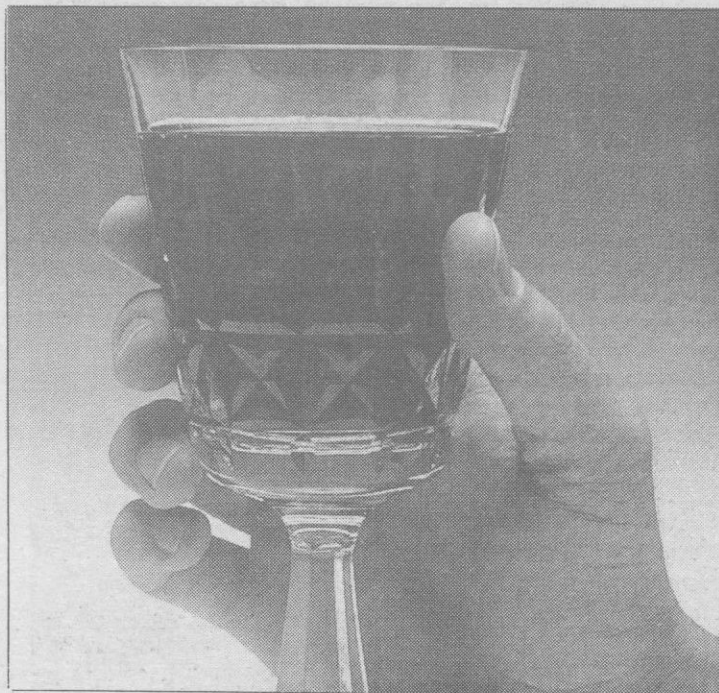
Cuando no se posee un lugar subterráneo, se puede recurrir al garaje, donde se puede preparar una pequeña bodega casera orientada hacia el norte y con una temperatura media de quince grados centígrados.

Una vez acondicionado el lugar, conviene elegir botelleros de madera con celdillas, que impedirán que las botellas se toquen entre sí.

Posteriormente se llevará a cabo el cálculo de cuántas botellas de vino se consumen anualmente en el hogar. Si, por ejemplo, se beben cien botellas, conviene comprar quinientas botellas de los vinos más utilizados.

Al segundo año se comprarán doscientas botellas y se consumirán cien de las cuatrocientas que quedaron de la primera compra.

Al tercer año se procederá del mismo modo y de esta forma, si el vino que se compró la primera vez era un "cuarto año", con el paso del tiempo se podrá disfrutar de un reserva, es decir, un "novenio año", porque habrá permanecido en la bodega hogareña durante cinco años.



El somelier debía catas el vino que iba a servir a su señor.

ARCHIVO

ARCONSA, s.a.

En su 4º ANIVERSARIO,
celebra con ustedes sus
incomparables ofertas

ALIMENTACION - PERECEDEROS -
LIMPIEZA - MENAJE - HOGAR -
BRICOLAJE - ELECTRODOMESTICOS -
TEXTIL - ARTICULOS DE REGALO

➤ Avda. José Antonio, 27

➤ José Zorrilla, 89

➤ Jerónimo Aliaga, 3

MUDANZAS VINCHES



MUDANZAS
NACIONALES
INTERNACIONALES
GUARDAMUEBLES

C/ Jardinillos de
San Roque, 1

☎ 42 73 47
40002-SEGOVIA



HOSTAL / RESTAURANTE EL SEXMO

Mesón / Restaurante — Bar castellano
Amplios salones para bodas, banquetes, comuniones,
convenciones, negocios...

Un lugar confortable
y tranquilo

Variada y especial carta

Selecta cocina castellana

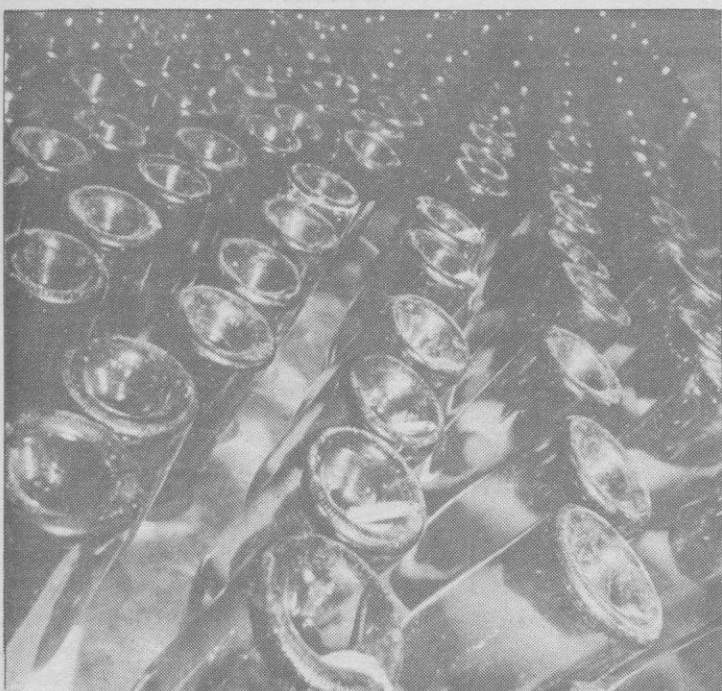
Ctra. L. 601, km. 87,100

Teléfono 56 20 64

Discoteca
Amplio aparcamiento

TABANERA LA LUENGA (Segovia)





Un cava debe tener como mínimo dos meses de reposo.

ARCHIVO

Aprenda a distinguir un buen vino espumoso

Que no le den "gato" por cava

El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos protege los métodos de elaboración siguientes:

- Cava
- Fermentación en botella
- Granvas.

Como una breve guía práctica del consumidor, para facilitar la identificación de los cavas sobre los que no lo son, damos a continuación una breve descripción de cada uno de los tres métodos citados, siguiendo las disposiciones oficiales.

Método cava

También conocido internacionalmente como "Méthode Champenoise" o "Método clásico".

Según el Reglamento se da la siguiente definición:

"Se da el nombre de cava al vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la toma de espuma hasta la eliminación de las lías inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje".

"Este procedimiento admite el control de su crianza mediante el marcaje del tapón en la fecha de llenado de la botella. Y también el control a favor del consumidor a través del tapón de corcho definitivo".

"Se puede utilizar la denominación cava si el espumoso ha tenido una crianza mínima de nueve meses, desde que se ha embotellado hasta que se practica el "degüelle".

Como ya se ha explicado más ampliamente en otro apartado de este suplemento, la elaboración del cava es muy metódica y comprende diversas fases que el propio Consejo Regulador enumera así:

- Tiraje. Llenado de la botella con vino base, previa adición de levadura y azúcares necesarios para que se produzca la toma de espuma.
- Tapado. Cerrado hermético de la botella.
- Crianza. En "rima" y en posición horizontal.
- Remoción. Decantación natural de las lías junto al tapón en botella invertida.
- Degüelle. Expulsión de las lías.
- Tapón. Definitivo para su comercialización.

La garantía a favor del consumidor está en una estrella de cuatro puntas marcada en la parte interna del tapón definitivo.

En el etiquetado figurará la denominación cava o bien Vino espumoso Natural.

Método "Fermentación en botella"

También conocido internacionalmente como "Transfer".

Según el reglamento, se da la siguiente definición:

"Al vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza transcurre en la misma botella utilizada para el tiraje, pudiendo ser posteriormente trasvasado el vino para efectuar la eliminación de las lías de fermentación".

"Este procedimiento admite el

control en el momento del llenado de la botella a través del tapón provisional, y también el control a favor del consumidor a través del tapón de corcho definitivo, si bien la fase en rima o tiempo de reposo en botella se ha fijado en un mínimo de dos meses antes de proceder a su trasvase".

Según el Consejo Regulador, la elaboración por el método "Fermentación en botella" comprende las siguientes fases:

- Tiraje. Llenado de la botella con vino base, adicionado de levadura y azúcares para que se produzca la toma de espuma.
- Tapado. Cerrado hermético de la botella.

- Reposo. Mínimo de dos meses.

- Filtración y trasvase a nueva botella.

El control a favor del consumidor está en un rectángulo macizo, marcado en la parte interna del tapón definitivo.

En el etiquetado figurará la denominación Fermentación en botella o Vino Espumoso Natural.

Método "Grandes Envases" o "Granvas"

También conocido internacionalmente como "Méthode Charmat" o "Cuvé Closé".

Se da esta definición según el Reglamento: "Al vino espumoso natural, cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, desde los que se trasvasa a botellas para su comercialización".

El tiempo de elaboración en los depósitos ha de tener un mínimo de veintidós días, desde el momento de la siembra de las levaduras hasta el embotellado.

El método, según el Reglamento, comprende las fases siguientes:

- Llenado: del depósito con vino base, levaduras y azúcares.
- Filtración y trasvase: a nueva botella.
- Tapón definitivo: para su comercialización.

El control a favor del consumidor está en una circunferencia marcada en la parte interna del tapón definitivo.

En el etiquetado figurará la denominación Granvas o Grandes Envases, o bien Vino Espumoso Natural.

Rigarve, s. a.

Reparación neumáticos
Rayados
Equilibrados

INTERESANTES DESCUENTOS

Jardín Botánico, 2
Teléfono 42 58 24
SEGOVIA

Distribuidor oficial de:

MICHELIN
PIRELLI
Continental

Carretera Soria, km. 188,800
(Frente Hotel Puerta Segovia)
Teléfono 43 00 08 - LA LASTRILLA



CARNES
VALACER [®]
S. L.

MATADERO FRIGORIFICO - SALA DE DESPIECE

R. D. G. Sanidad n.º 10479/SG

Polígono Industrial "EL CERRO"

C/ Siete Picos, n.º 2 - Teléf. 42 05 93

40.006 SEGOVIA

Empieza a cuidarte.

Nuevo Volvo 440 2.0i

Aire acondicionado. ABS. Llantas de aleación.
Elevalunas y retrovisores eléctricos.
Frenos de disco en las cuatro ruedas.
Cristales tintados.
Spoiler trasero (versión 440 GLT).

Volvo 440 460 1.8i, 2.370.000 Ptas.
Volvo 440 460 2.0i, 2.578.000 Ptas.
Volvo 440 460 GLT 2.0i, 2.875.000 Ptas.
Volvo 440 460 TURBO, 3.195.000 Ptas.



Foto: Volvo 440 Turbo.

AUTO ESCAN, S.L. Venta y Servicio Postventa: Ctra. Soria a Plasencia, Km. 189.
Tfnos.: 43 53 61 - 43 22 61. La Lastrilla (Segovia).

Cómo, cuándo, dónde, con qué se bebe un buen cava

Una bebida que combina bien con todos los platos

Para enfriar un cava no se mete la botella en el frigorífico —y menos aún en el congelador!—

Según las estadísticas, el ochenta por ciento de los españoles toman el cava en los postres, pero no así durante la comida o en el aperitivo, "entre horas", en cócteles vespertinos.

Y esto es un error. Es un error pensar que el cava sólo vale para brindar con los postres.

En realidad el cava combina muy bien gastronómicamente con cualquier clase de plato.

Así, los cavas brut resultan muy indicados para entrantes, carne o caza y realza los delicados sabores y matices del pescado.

Como aperitivo, los cavas son perfectos compañeros del marisco.

Por su parte, los cavas semiseccos o dulces son adecuados para los postres y, en especial, para todos aquellos que no gusten de sabores secos.

En este sentido, y a la hora de preparar este suplemento especial sobre el cava, un importante bodeguero nos dijo, con especial énfasis, que "precisamente el cava es lo menos indicado para rematar una opípara cena, en la que los alimentos han sido abundantes y se llega a unos postres fuertes".

En definitiva, que tomamos muy mal el cava. Un vino tan delicado y sutil merece, indiscutiblemente, muchas más oportunidades que ser relegado a un mero papel de "farolillo rojo" en el menú navideño.

CONSERVACION

Las botellas de cava deben conservarse siempre en posición horizontal, con el fin de mantener siempre húmedo el tapón. Se procurará guardarlas en lugar fresco y con escasa iluminación. Pueden mantenerse dentro de la misma caja, asegurando así su posición horizontal y al amparo de la luz.

Cuando sale de la bodega, el cava ha alcanzado ya su vejez, por lo que esperar antes de consumirlo no añade nada a su calidad. Más bien ocurre lo contrario: no conviene tomarlo pasados dieciocho meses porque entonces habrá perdido cualidades. El cava se echa a perder si no se mantiene en bodega, a temperatura y humedad constantes, a oscuras y tumbado.

El consumidor, al adquirir una botella de cava debe examinar su presentación, poniendo especial atención en las denominaciones que correspondan a cada método de elaboración y a su tanto por ciento en azúcar, de acuerdo con



El cava combina muy bien gastronómicamente con cualquier clase de plato.

ARCHIVO

la preferencia personal del comprador.

Es aconsejable adquirir las botellas en establecimientos especializados, en los que existe una buena rotación del producto.

SIEMPRE FRIO

La temperatura tradicional para beber un cava es de seis a ocho grados, pero cada vez se tiende a beberlo más frío, en torno a los cero grados. Para enfriar un cava no se mete la botella en el frigorífico —y menos aún en el congelador!—, sino que se in-

troduce la botella en un cubo con hielo y sal gorda tres horas antes de su descorche.

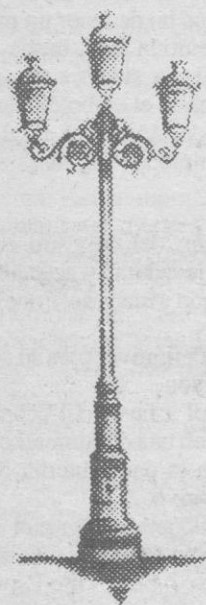
Cuando se vaya a descorchar, se protege con una servilleta para no transmitir el calor, se desenrosca el alambre, se quita la cápsula, se inclina la botella sujetando bien su cuello y se hace girar alrededor del tapón.

Al abrir la botella no debe hacer ruido, ni desparramar espuma. Luego hay que escanciar el cava lentamente, esperar a que se despeje la primera espuma y, cuando sale la segunda, es el momento del brindis.

COPA ALTA

La copa redonda y abierta no sirve para degustar un cava, sino que "debe ser de cristal fino y transparente, alta, y no muy ancha de boca, con el fin de poder observar la ascensión del rosario de espuma y de poder percibir concentrados los aromas del vino".

El enemigo del cava es el detergente. En este sentido conviene lavar las copas de cava únicamente con agua. Nada, por tanto, de jabón.



La Farola
Horno de Asar

Especialidad:

COCINA ASTURIANA

(Fabes con almejas, repollo relleno, merluza a la sidra)

LA VELILLA
PEDRAZA

Reserve su mesa
911/50.99.23

Típico
Solaire

Gran servicio
a la carta

Reservas: (911) 43 55 25

Santa Engracia, 3

RESTAURANTES



Solaire-2

Servicio a la carta

BODAS y BANQUETES

Capacidad: 600 comensales

(911) 42 10 63

HORNOS DE ASAR

SEGOVIA

Ctra. Palazuelos, 7



Las Morenas, 11

ASFAY, S. A.

ASCENSORES FABIAN Y YANGUAS
INSTALACION, REPARACION Y
CONSERVACION DE ASCENSORES Y
MONTACARGAS

Teléfono 42 58 41

SEGOVIA

Brandy, whisky, ron, ginebra, anís, vodka....

El inagotable mundo de los licores

Después de los vinos y cavas toca hablar ahora de los licores. Inagotable tema, ya que es profusa y variada la cantidad y calidad de licores que pueden degustarse. Se impone, por tanto, hablar de estos licores —sólo los más habituales— a modo de pinceladas impresionistas, ya que una descripción detallada de cada uno llevaría a un grueso volumen enciclopédico.

Como ya sabemos, los vinos, en sus más variadas formas, son el resultado de un proceso natural de fermentación del azúcar contenida en el jugo de la uva. Las cervezas, otra ancestral bebida, son el resultado de la fermentación de cereales germinados —cebada, principalmente— y lúpulo.

A partir de las esencias de estos vinos y cervezas, destiladas en distintas formas, se obtiene una surtida gama de bebidas alcohólicas de las cuales las principales son el brandy, el whisky, el ron, la ginebra, el vodka y los licores o cordiales.

El brandy, generalmente añejado en madera, se obtiene por la destilación del vino sobre una pulpa de frutas fermentadas. Dentro de este capítulo destacan el cognac, amagnac, coñac español, el griego, el americano, el kirsh (cognac de cereza), el calvados (cognac de manzana), el slivowitz, miraehele, quetsch (cognac de ciruela) y otros coñacs de frutas.

El whisky es un espíritu añejado en madera, generalmente roble, que se obtiene por la destilación de una pulpa de grano. El whisky escocés y el irlandés se obtienen de la cebada, pero tienen sabores distintos muy característicos, porque el escocés se hace con cebada que se seca sobre el humo de la turba.

Los rones son espíritus potables añejados en madera que se obtienen de la destilación de la pulpa fermentada del jugo de la caña de azúcar o melaza de caña. Son famosos los rones de Barbados, Martinica, Jamaica, Cuba, Puerto Rico, Filipinas y Haití.

La ginebra es una bebida condimentada que se obtiene por la doble destilación de un espíritu de alta concentración, en presencia de la fruta de jengibre, al que se añaden otros sabores. La ginebra inglesa y americana son semejantes y tienen un sabor liviano y seco. La ginebra holandesa tiene ciertas características del whisky con sabor algo picante.

El vodka, de origen polaco y no ruso como generalmente se cree, se obtiene de diversos cereales y su característica es que se destila a un alto grado. El vodka que se produce en Estados Unidos se distingue porque es un espíritu neutral tratado con carbón para que se produzca sin color, sabor ni olor. En otros países se le añaden sabores distintos durante la destilación.

El psico, bebida nacional de Chile y Perú, se obtiene directamente de la uva y el tequila, famoso aguardiente mexicano, se logra de una especie de agave, el llamado maguey tequilero.

Los licores o cordiales son bebidas condimentadas, cuyo sabor se obtiene por infusión o des-

tilación de un agente que les proporciona un sabor específico y con buen contenido de azúcar o almibar. El curaçao y el triple seco tienen un marcado sabor a naranja. El aquavit y el kimmel son bebidas con sabor a alcavea. El kirch y el wisniak son licores hechos a base de cereza. El ouzo, bebida griega, y el pernod franceses tienen sabor a anís. El benedictine, Chartreuse, Cointreau, la crema de menta, la de curaçao, el Gran Marnier, son también licores de consumo universal.

Pequeño diccionario de una bebida sin igual

CLASES Y TIPOS DE WHISKY

- Whisky. Bebida alcohólica destilada de cereales que incluye una parte de malta de cebada.

- Scotch. Whisky fabricado exclusivamente en Escocia. Al menos un 60 por ciento de la mezcla debe ser whisky de cereal, madurado en botas de roble.

- Blended. La gran mayoría de los whyskys escoceses son mezclados ("blended") de a veces más de una cincuenta de productos procedentes de distintas destilerías. Su destilación se hace en el llamado "coffey still" en lugar del tradicional "pot still" del whisky de malta.

- Whisky de malta. Producido en Escocia en alambique de "pot" y exclusivamente con cebada malteada y sin mezcla. Se distinguen cuatro variedades:

- 1.- Highland malt
- 2.- Islay malt
- 3.- Campbeltown malt
- 4.- Lowland malt

- Whisky irlandés. Whisky producido en Irlanda utilizando el carbón (en vez de la turba que se emplea en el escocés), en el horneado y que permite el empleo, además de la cebada malteada, de otros cereales en crudo y con un triple proceso de destilación seguido del envejecimiento en roble.

- Bourbon. Whisky norteamericano que debe contener un mínimo de un 51 por ciento de maíz, elaborado en alambique continuo y madurado en barricas de roble quemado. Existen tres tipos de Bourbon:

- 1.- Straight. Bourbon envejecido un mínimo de dos años y sin ningún tipo de mezcla.
- 2.- Blended Straight. Mezcla de diferentes Straight Bourbon y

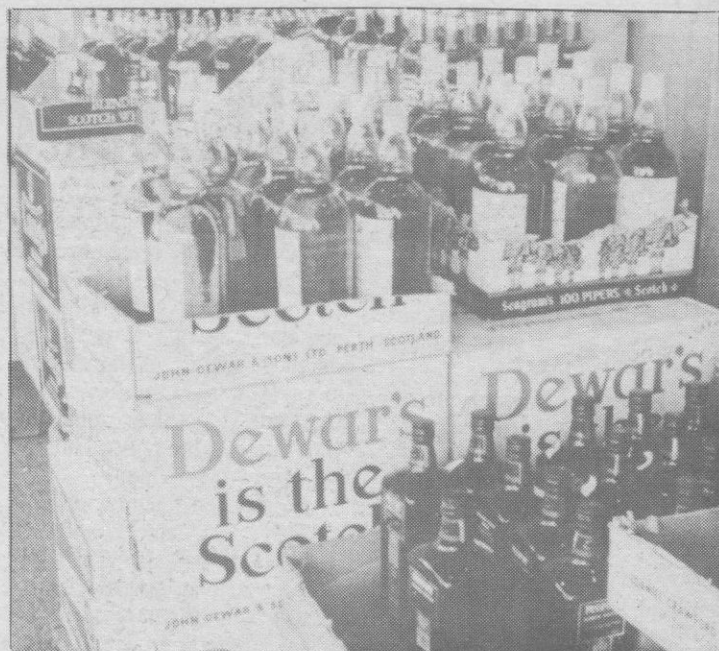
sin ninguna clase de alcohol.

3.- Blended. Mezcla de Bourbon con otros alcoholes (whisky o alcohol neutralizado de cereal).

- Whisky de Tennessee. Bourbon puro en cuyo proceso de destilación se usa el procedimiento del "sour mash" (Pasta agria) con filtración de carbón vegetal.

- Rye. Whisky norteamericano de centeno destilado en alambique continuo.

- Whisky canadiense. Más ligero que el norteamericano, con base en el centeno malteado y mezclado con alcohol neutralizado de cereal y madurado en barril un mínimo de tres años.



De la esencia del vino se obtienen las bebidas alcohólicas.

ARCHIVO

Optica damián

MULTIOPTICAS

Gabinete Audioprotésico

Avda. Fernández Ladreda, 28 Teléf. 42 96 70

SEGOVIA



frutaSegovia
S.A.

Guadarrama
Parcela 109-B
Polígono Industrial
"EL CERRO"
40006 SEGOVIA

Teléfonos:
43 57 90 - 43 57 95
Fax: 44 25 71

CENTRO HORTOFRUTICOLA MAYORISTA

MONCLÚS

La boutique de las frutas



Arte y cultura del vino

Hablar de fiesta es, por regla general, hablar de comida y de bebida; y si esa fiesta es la Navidad o Fin de Año, todavía con más motivo. No en vano España es un país de viñas en el que no hay un sólo rincón en el que no puedan encontrarse excelentes productos, ya sean vinos, cavas o licores. Entre ellos hay nombres universalmente conocidos como el Rioja o los cavas catalanes; pero, por encima de ello, está el hecho de que en realidad no hay zona de España que no cuente con buenos caldos y, generalmente, con su denominación de origen correspondiente.

Cataluña es un buen ejemplo de ello, puesto que del Pirineo al Ebro, y de la costa al límite con Aragón, se extienden más de una decena de comarcas productoras de uvas de primera calidad, de las que salen un sinnúmero de variedades de vinos, cavas y licores; capítulo en el que no podemos olvidar que esta es también tierra de monasterios, y que de los recintos monacales han salido productos prestigiosos.

El vino, en realidad, es mucho más que una bebida, en el sentido nutricional de la expresión. El vino es un arte y una cultura, amén que el mudo testigo de la diaria relación humana, generada en muchas ocasiones a su alrededor y con él como excusa.

Es un arte, tanto para el que lo produce como para el que lo toma. Criar un buen vino es privilegio de artesanos; saber apreciarlo es sinónimo de refinamiento. Es cultura porque sobre él se han escrito miles de libros y plumas muy insigne le han dedicado su atención; porque, con el tiempo, se ha convertido también en pieza de museo y objeto de colección y porque ha creado a su alrededor otras culturas y otras artes para su crianza, su embotellado y su degustación.

En este punto no puede olvidarse ese otro arte, el de la coctelería, hecho de creatividad y de imaginación, y que es como la guinda, el adorno último, la cumbre de la sofisticación, puesto que significa recrear lo que ya se creó en la bodega o en la cava, para enriquecerlo todavía más con el añadido de otros tipos de bebida.

Pero hay todavía más; como queriendo hacer honores a su origen bíblico, alrededor del fruto de la vid se ha desarrollado toda una liturgia. El rito de prensar las uvas con los pies, el lento girar de las botellas en las cavas, el diestro manejo de un escanciador, la capacidad del catador para conocer sus características antes de llevarlo al paladar, en base a su color y olor, componen todo un completo ceremonial que forma parte integrante de la cultura del vino y sin el cual dejaría de ser lo que es, para quedarse en la simple y plebeya misión de apagar la sed.

Del Ampurdán a la Tierra Alta. Decíamos que Cataluña es un buen ejemplo de la variedad de vinos que se dan en España y el hecho de que en esta región existan un total de ocho denominaciones de origen, y que ellas res-

pondan a otras tantas zonas que van desde el extremo noroeste hasta el sudeste, es un dato sumamente indicativo de ello. No cabe duda de que Cataluña es conocida en todo el mundo por sus cavas, pero la producción de otros caldos no tiene tampoco desperdicio, tanto por su calidad como por su variedad.

Así, la denominación Ampurdán Costa Brava ampara rosados frescos, de sabor afrutado, ligeramente ácidos; negros nervudos, fibrosos al gusto; espumosos de gran tradición y excelente calidad, especialmente los rosados; así como los vinos rancios ideales para servir con los postres —las populares Garnachas— que resultan dulces y amstelados.

En el Maresme encontramos la denominación Alella, de la que se dan vinos blancos —el apreciado tipo Marfil— procedentes de la pasa blanca, el garnachón, la malvasia y el picapoll, y elaborados con una combinación de mostos secos y dulces. Se dan, también, rosados

suaves y ligeramente ácidos; y negros suaves y aromáticos procedentes de la garnacha y del ojo de liebre.

El Panadés puede ser, para muchos, sinónimo de cava, pero sin embargo en esta zona se dan, además de los mundialmente célebres espumosos, una serie de vinos de mesa realmente notables. Por ejemplo, los blancos producidos con las mismas variedades de uvas que se usan para los cavas —Macabeo, Chareló y Perelada— y cuyo resultado es un producto afrutado, suave, aromático y tierno. Los negros son vinos redondeados, sedosos, aromáticos y equilibrados; los rosados son nervudos y consistentes, en contraste con la ligereza de los blancos.

La denominación de origen Tarragona comprende también una amplia gama de vinos que va desde los suaves blancos a los dulces —tinto, rosado y blanco— de la Ribera del Ebro, pasando por los que se producen en el Alt Camp, rosados afinados y



La cata de vinos es un arte.

ARCHIVO

de muy bello aspecto, y negros redondos, objetivos con variedades como la cariñena, ojo de liebre y monastrell

Rioja, un nombre universal

De la amplia y variada producción vinícola española destaca un nombre a nivel internacional, por encima de los demás: el Rioja. Como consecuencia de ello, la industria agroalimentaria de esta Comunidad Autónoma, de economía fundamentalmente agraria e industrial, cuenta con un total de 179.600 hectáreas de superficie cultivada, de las que 31.779 corresponden a viñedos.

En La Rioja están registradas dos mil empresas, entre las bodegas elaboradoras y embotelladoras de vino. Del prestigio que gozan en todo el mundo los caldos riojanos da idea el hecho de que la demanda crece paralelamente al precio.

Los vinos de Rioja están clasificados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, de acuerdo con su envejecimiento. Así, se da la denominación de "Vinos de Garantía de Origen" a los que no han envejecido —o muy poco— en barricas de roble, mientras que los que sí se han criado en el mencionado recipiente, reciben los nombres de "Vino de Crianza", "Vino de Reserva" o "Vino de Gran Reserva", en función de los años que han permanecido en la bodega.

Para la denominación "Vino de Crianza" rigen unas normas (Continúa en pág. 31)

HOSTELERIA Y LAVANDERIA INDUSTRIAL:

Cocinas, Fry Top, Freidoras.
Sartenes basculantes. Hornos
a convención, y convención-vapor.
Cocción al vacío. Autoservicios.
Lavavasos. Lavavajillas. Lavadoras.
Secadoras y Planchadoras.

FAGOR

Distribuidor exclusivo SEGOVIA y PROVINCIA

Instalaciones COMPLETAS
a HOTELES, CAFETERIAS, BARES
y RESTAURANTES.

C. MUNICIO

AUTOSERVICIOS DE ALIMENTACION.

Máquinas de Café.
Balanzas y Básculas.
Electrónicas-Pesaje.
Industrial.

LA CIMBALI

La calidad y servicio
como NORMA

Berkel

REFAC

AIRE ACONDICIONADO

C/ Gobernador Fdez. Jiménez, 13

Teléfono 42 58 21

SUMINISTROS A LA INDUSTRIA CARNICA

HOSTELERIA - ALIMENTACION

TOINCA

J. M. de FRUTOS

Doctor Gila, 4 (barrio San Millán) - Teléf. 43 49 35

SERVICIO TECNICO PROPIO

MAQUINARIA - FRIO - COMPLEMENTOS

Arte y cultura del vino

(Viene de pág. 30)

mínimas de envejecimiento en barricas y botella, que nunca será inferior a los doce meses. El color de los tintos de Rioja es rubí, con fondo de guindas y transparencias ambarinas. Su aroma es afrutado, con reminiscencias de madera, y el sabor fresco y seco. El título de "Reserva" corresponde a vinos muy seleccionados, con un envejecimiento mínimo, entre barrica de roble y botella, de tres años. La denominación "Gran Reserva" corresponde a los vinos de grandes cosechas que han envejecido un mínimo de dos años en barrica de roble y tres en botella. Tras este proceso, se consiguen unas calidades muy características, como las transparencias yodadas de su color rubí, su aroma—que es una mezcla de tabaco inglés, frutas y especias— y su sabor aterciopelado, acompañado de matices a madera vieja y vainilla.

Navarra también quiere impulsar sus vinos

Un quince por ciento de los vinos que se elaboran en Navarra—casi medio millón de hectolitros— están amparados por la Denominación de Origen Rioja. El resto, que se cosecha en la mitad sur del territorio, lleva el nombre de la Comunidad Foral y está fuertemente impulsado por el Gobierno autónomo que, a través de la Estación de Viticultura y Etnología de Navarra, está realizando todo tipo de notables experiencias en base a las variedades locales— Garnachas, Moscatel de grano menudo y Gracián, de otras del resto de España, como el Chareló o el Tempranillo, y también del extranjero, como el Cabernet-Sauvignon, Rubí Cabernet y Chenin, entre otras. Los resultados de estos estudios son muy positivos y han permitido elaborar muy buenos vinos, como por ejemplo, un magnífico tinto Cabernet-Sauvignon.

Castilla-León: la incorporación del viejo vino

La Comunidad Autónoma de Castilla-León produce una amplia gama de vinos, que se amparan en tres Denominaciones de Origen: Ribera de Duero, Rueda y Toro; una Denominación Específica Reglamentada, Cigales; dos provisionales, Cebreros y El Bierzo; y siete comarcas vinícolas: Benavente (Zamora), la Ribera de Arlanza (Burgos), la Ribera del Cea (entre León y Valladolid), la Ribera de Salamanca, la Sierra de Salamanca y Vadvimbre-Los Oteros (León).

La gama de vinos que se producen en esta amplia región son muy variada e incluye varios espumosos elaborados por el procedimiento habitual de fermentación en botella, en las zonas de Toro, Rueda y Ribera de Duero, que no están incluidos en la Región del Cava.

Jerez, mucho más que finos

El nombre de Jerez es también mundialmente conocido por sus finos y sus manzanillas y, sin embargo, allí se elaboran una amplia gama de vinos de primerísima calidad, entre los que se cuentan el Amontillado, de color

ámbar, seco, suave y de aroma punzante. El oloroso, de color oscuro, seco, de mucho cuerpo y muy aromático. El Palo Cortado, tipo intermedio entre los anteriores, con aroma de Amontillado y paladar de Oloroso. El Raya, de características similares al Oloroso, pero de aroma menos delicado. El Vino Dulce, que incluye el Moscatel, el Pedro Ximénez y los Cream, parecidos a los olorosos pero con distinto aroma. El Vino de Color, procedente de la fermentación de mosto fresco, al que se añade el producto resultante de la concentración del mosto por calefacción, hasta el tostado o requemado de los azúcares.



Un "gran reserva" debe haber envejecido como mínimo, dos años en barrica de roble.

ARCHIVO

NUEVO CITROËN ZX



Modelo presentado: Citroën ZX Sport

HASTA 160.000 PTAS. DE AHORRO

COCHE DEL AÑO EN ESPAÑA 1992

Ahora el nuevo Citroën ZX le costará hasta 160.000 pesetas menos. Y podrá disfrutar del coche que ha heredado toda la experiencia, fiabilidad y robustez del Citroën ZX Rallye Raid, campeón del Rallye París-Dakar '91 y del Rallye París-Moscú-Pekín '92.

El nuevo Citroën ZX ha sido sometido a las pruebas técnicas más exigentes en circuitos cerrados y ha superado los más duros ensayos técnicos sobre seguridad: neumáticos Michelin de última generación y máxima adherencia, tren trasero con efecto autodireccional que gene-

ra un efecto similar a un "4 ruedas directrices", estructura especial con vigas de acero prerrevestido, 3 cinturones traseros de seguridad...

Una amplia gama con diferentes acabados. Motores modernos, potentes y robustos, capaces de desarrollar, en su versión ZX 16 válvulas, una aceleración de 0 a 100 Km/h en tan solo 8,5 segundos.

Una línea moderna, aerodinámica, compacta... Un estilo excepcional, inconfundible para un campeón de raza que puede disfrutar a un precio excepcional: con un ahorro de hasta 160.000 pesetas.

Nueva gama Citroën ZX desde 1.414.000 ptas*.



Vicente Leal Vargas, S.A.

Guadarrama, 15. Polígono Industrial. Teléfonos: 42 23 33 y 42 21 29. Segovia.

*Precio máximo recomendado. Incluye IVA, transporte y oferta promocional. Válido hasta fin de mes para vehículos en stock en Península y Baleares. No acumulable a otras ofertas promocionales.

CITROËN ZX. COCHE DEL AÑO EN ESPAÑA 1992.

CUEENTOS DE NAVIDAAAAD

UMOR SIN ACHI

El vencejo descarado

Pues señor, había una vez un vencejo atolondrado y sucio que siempre iba a hacer sus necesidades encima de un acueducto muy viejo edificado nada menos que por Vespasiano, el famoso emperador que introdujo en Roma el uso de la Vespa.

Los automovilistas que masivamente circulaban por debajo del vetusto acueducto estaban muy indignados porque las frecuentes y repetidas cagadas del avecilla también salpicaban los chasis de sus modernos automóviles, autobuses, camiones y camionetas.

—¿Será posible tanta incuria?— se preguntaban los conductores consternados.

Y sí que era posible, porque nadie ponía freno a la incontinenencia de esfínteres del malvado vencejo.

Poco a poco el anciano acueducto se iba degradando por esos deleznales excrementos, y sus pilares y arcadas se carcomían en un deterioro imparable.

Los hijos del descarado vencejo dado su ejemplo hacían lo mismo, y también los hijos de sus hijos, y los hijos de los hijos de sus hijos.

Llegó un momento en que la situación resultó insostenible.

Entonces todos los automovilistas se conjuraron, y con el permiso de las Fuerzas Vivas de la Ciudad, la Comisión de Piedras Añejas y Revenidas y el Ministerio de Acueductos, dieron una batida ejemplar.

Al día siguiente —que era Navidad, precisamente— todos los habitantes de la ciudad, hasta los pobres, pudieron saborear gratis un succulento asado de vencejo.

Y el acueducto se salvó.

MORALEJA: SIEMPRE EL DISCOLO VENGEJO, LLEVA UN CASTIGO PAREJO.



El Ayuntamiento y la estatua

Pues señor:

Había una vez en una pequeña ciudad conocida porque tenía un puente al lado de un famoso restaurante, una estatua muy orgullosa que aparentaba ser un fraile sin pies (o lo que es lo mismo: era un busto de los que tienen manos).

Aquella estatua era muy orgullosa y se ufanaba mucho de ser estatua. Se pasaba todo el día insultando y mirando por encima del hombro de piedra a los gamberros que circulaban por su entorno.

Con frecuencia el Ayuntamiento de la pequeña ciudad reprendía la conducta de la orgullosa estatua:

—¡Algún día, oh estatua, te pesará tu despótica y desordenada conducta con respecto a la prometedora juventud gamberra!

Pero la estatua no hacía nada de caso porque como hemos dicho era sumamente orgullosa.

Un día acertó a pasar por el lugar una cuadrilla de mozaibetes que se disponían pacíficamente a fumarse unos

porros, robar unos coches y tronchar unos arbolitos. En cuanto les vio, la estatua orgullosa les increpó de la siguiente forma:

—¡Salvajes! ¡Cerdos! ¡Vagos! ¡Iconoclastas! ¡Si tuviera pies me liaría a patadas en la boca con todos vosotros!...

Los gamberros sufrieron con paciencia y humildad estos atropellos verbales callando la boca y agachando la cabeza ante tamaños denuestos, aunque en realidad no sabían bien lo que significaba inococlasta.

Pero llegó la Navidad. La Navidad es la época de la comprensión, la paz y el amor de hombres y semejantes.

Y el hada de la Navidad (o sea, el hada Filadelfia Pérez), se apareció a los gamberretes y les concedió un deseo, solo uno, porque para eso era la Navidad.

Y al día siguiente la orgullosa estatua apareció sin cabeza, sin manos y sin estatua.

MORALEJA: LA SOBERBIA DE LAS ESTATUAS SIEMPRE TIENE SU JUSTO CASTIGO.



V. M.

El jubilado y la endodoncia

Pues señor, esto es que se era jubilado que vivía muy frugalmente de la pensión que percibía de la Administración por pertenecer al numeroso batallón de las clases pasivas.

Dicho jubilado se llamaba don Anselmo, y a cambio de la exigua cantidad percibida mensualmente, la Administración le permitía acudir todos los días a un club de la tercera edad donde se pasaba todo el rato bailando pasodobles como un loco.

Don Anselmo vivía feliz con su pensión (que como ya hemos dicho era exigua) y con los pasodobles de su club de la tercera edad. No descaba nada más, porque sabía que los bienes materiales de esta vida nunca colman las ansias de perfección de la condición humana. Ya se lo decía él a todos los jubilados que quisieran oírle:

—¡Oídmeme bien, los bienes materiales de esta vida nunca colman las ansias de perfección de la condición humana!

Pero hete aquí que un día don Anselmo ligó con una jubilada de buen ver de 69 años que se llamaba doña

Inmaculada.

Doña Inmaculada le dijo a don Anselmo que si de verdad, de verdad, quería aparentar el aspecto de un muchacho de 23 años, lo primero que tenía que hacer era arreglarse la boca.

Entonces don Anselmo se fue a ver a un dentista que le recibió con hilo musical, le sacó varias muelas podridas, le hizo alguna que otra endodoncia, le puso unas cuantas piezas y piños y le cobró un millón de pesetas. Don Anselmo para pagarle tuvo que jugar a la semana siguiente a la Lotería Primitiva, obteniendo el deseado millón por casualidad y abonando así su deuda al dentista, que ya empezaba a impacientarse.

El día de Nochebuena don Anselmo y doña Inmaculada en el club de la tercera edad se pusieron morenos de turrón de Jijona, celebrando la inauguración de los dientes, y don Anselmo falleció por la noche de una oclusión intestinal.

MORALEJA: NO POR MUCHA ENDODONCIA SE AMANECE MAS ROBERT REDFORD.



ALAMEDO & MADRICAL



FELIZ OPEL NUEVO

Aún no ha visto lo mejor de esta Navidad:
la gama Opel. Acérquese a su Concesionario Opel
y mire: Descubrirá una familia
llena de alegría.
Esta Navidad, feliz Opel nuevo.

OPEL



MCCANN

AUTOGARSA

Pol. Ind. EL CERRO. Tel. 42 55 12.
SEGOVIA

CONCESIONARIOS OFICIALES OPEL, MEJORES POR EXPERIENCIA.

¡VUELVAN,
VUELVAN,
LES ASEGURO
QUE ESTO
NO IBA CON
USTEDES!

TRAFICO
CORTADO
BAJO EL
ACUEDUCTO

STOP

ALTO!

¡Feliz Navidad!!



CAJA DE AHORROS
Y MONTE DE PIEDAD
DE SEGOVIA